
ANAKJAJAN
المأكولات الشعبية الأندونيسية
PhotoMania




BANA
BANG
AQUA

تمبي جورينج / تمب مقلي

مكونات

1 باكيت تيمبي

ربع كيلوا فاصوليا خضراء

التوابل الطازجة مطحونة - جنزبيل كنشور - عشب الليمون - 4 حبات فلفل حار

4 فصوص ثوم

6 حبات بصل أحمر شالوت

ملعقة صغيره ملح

كوب ماء حار

زيت الذره

مقلاه زيت

خطوات

قطعي التيمبي رقيقًا جدًا

أضف الجنزبيل والفلفل وعشب الليمون و الثوم والبصل والملح فى الخلاط وافرمها ناعمة

غسل التيمبي في الماء والملح واتركه لمده 1 ساعة

تقطيع الفاصوليا الخضراء وونتظفها جيدا

سخني الزيت في مقلاه على نار عالية

ضعي التيمبي في مقلاه الزيت حتى يصبح لونه بني ثم أتركة جانبا

ضعى الفاصوليا بعد ذلك فى المقلاه الزيت خمس دقائق

بعد القلى أخلط المقاديرجميعا فى القدرمع التوابل على نار هادئة

مع التحمير لمده خمس دقائق

يقدم مع الأرزالأبيض والسمبال الحار



بالا بالا / فطائر الخضار الأندونيسية

مكونات

1 جزره

1 الملفوف (قليلاً فقط)

6- حبات بصل أحمر شالوت

10 خلاط طحين

2- كوب ماء ساخن

توابل طازجة مطحونة - 1- حبة جنزبيل كنشور- 1- حبة كركم -

ملعقة صغيره ملح

6 - فصوص الثوم

2- كوب مرق دجاج أو لحم ساخن

ملعقة صغيره من الفلفل الأبيض المطحون

زيت الزره

خطوات

قطع جميع المكونات (طويلة ورقيقة)

اخلطي الدقيق والماء حتى لا يصبح كثيفًا أو مائيًا (حوالي 3/4 كوب ماء)

أضف التوابل وتذوقها

أضف الخضار

تسخين الزيت في مقلاه

أضف 2 ملعقة كبيره إلى المقلاه

انتظر حتى يصبح لونه بني

التقديم مع الفلفل الحار



بالا بالا - فطائر الخضار المقلية الاندونيسية

مكونات:

1.5 كوب دقيق قمح

2 ملعقة كبيره طحين أرز

250 مل ماء بارد

2 فص ثوم مهروس

3 كراث مهروس

1 ملعقة كبيره زبده

1/2 ملعقة صغيره مسحوق دجاج

2 بصل أخضر

1/2 كوب من براعم الفاصوليا

2 كوب من الخضار المقطعة إلى شرائح رفيعة {جزر ، ملفوف ، فاصوليا خضراء}

1/2 كوب ذره

زيت الطهي

طريقة:

امزج جميع المكونات في وعاء واخلطها.

2. سخني الزيت وضعي ملاعق من الخليط في مقلاه. تقلى بالا بالا وتقلبها حتى تصبح ذهبية اللون وتنضج.

3. ضع بالا بالا على منشفة ورقية لتصريف الزيت الزائد.

4. قدميها وهي دافئة مع السامبال أو الفلفل الحار الطازج.



فطائر الخضار الأندونيسية المقرمشة (بالا بالا)

المكونات:

2 أوقية (أو 1 كوب) جزر - مبشور

2 أونصة (أو 1 كوب) من براعم الفاصوليا

ملفوف متوسط - مبشور

1 كوب دقيق لجميع الأغراض

1 كوب ماء

2 ملعقة صغيره ثوم بودره

ملعقتان صغيرتان من مسحوق مرقة الخضار (أو مسحوق مرقة الدجاج ، إن لم يكن نباتيًا)

1 ملعقة صغيره بيكنج بودر

1 ملعقة صغيره ملح

نصف ملعقة صغيره فلفل

زيت نباتي للقلي

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي الدقيق ، والبيكنج بودر ، ومسحوق الثوم ، ومسحوق مرقة الخضار ، والملح ، والفلفل والماء. تخلط جيدا.

ثم أضيفي الجزر المبشور والملفوف وبراعم الفاصوليا واخلطيهم جيدًا.

سخني الزيت في مقلاه على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي ملعقة من مزيج الخضار وافردها. كرر حتى لا يكون هناك مساحة كبيره في المقلاه ، ولكن تأكد من أنها ليست مزدحمة. تقلى حتى تصبح الفطائر ذهبية اللون أو حوالي 3 دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى يختفي كل مزيج الخضار.

قدمها مع البهارات المفضلة لديك. استمتع!


OMNIVORESCOOKBOOK.COM

قطائر الخضار الأندونيسية المقرمشة (بالا بالا)

المكونات:

2 أوقية (أو 1 كوب) جزر - مبشور

2 أونصة (أو 1 كوب) من براعم الفاصوليا

ملفوف متوسط - مبشور

1 كوب دقيق لجميع الأغراض

1 كوب ماء

2 ملعقة صغيره ثوم بودره

ملعقتان صغيرتان من مسحوق مرقة الخضار (أو مسحوق مرقة الدجاج ، إن لم يكن نباتيًا)

1 ملعقة صغيره بيكنج بودر

1 ملعقة صغيره ملح

نصف ملعقة صغيره فلفل

زيت نباتي للقلي

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي الدقيق ، والبيكنج بودر ، ومسحوق الثوم ، ومسحوق مرقة الخضار ، والملح ، والفلفل والماء. تخلط جيدا.

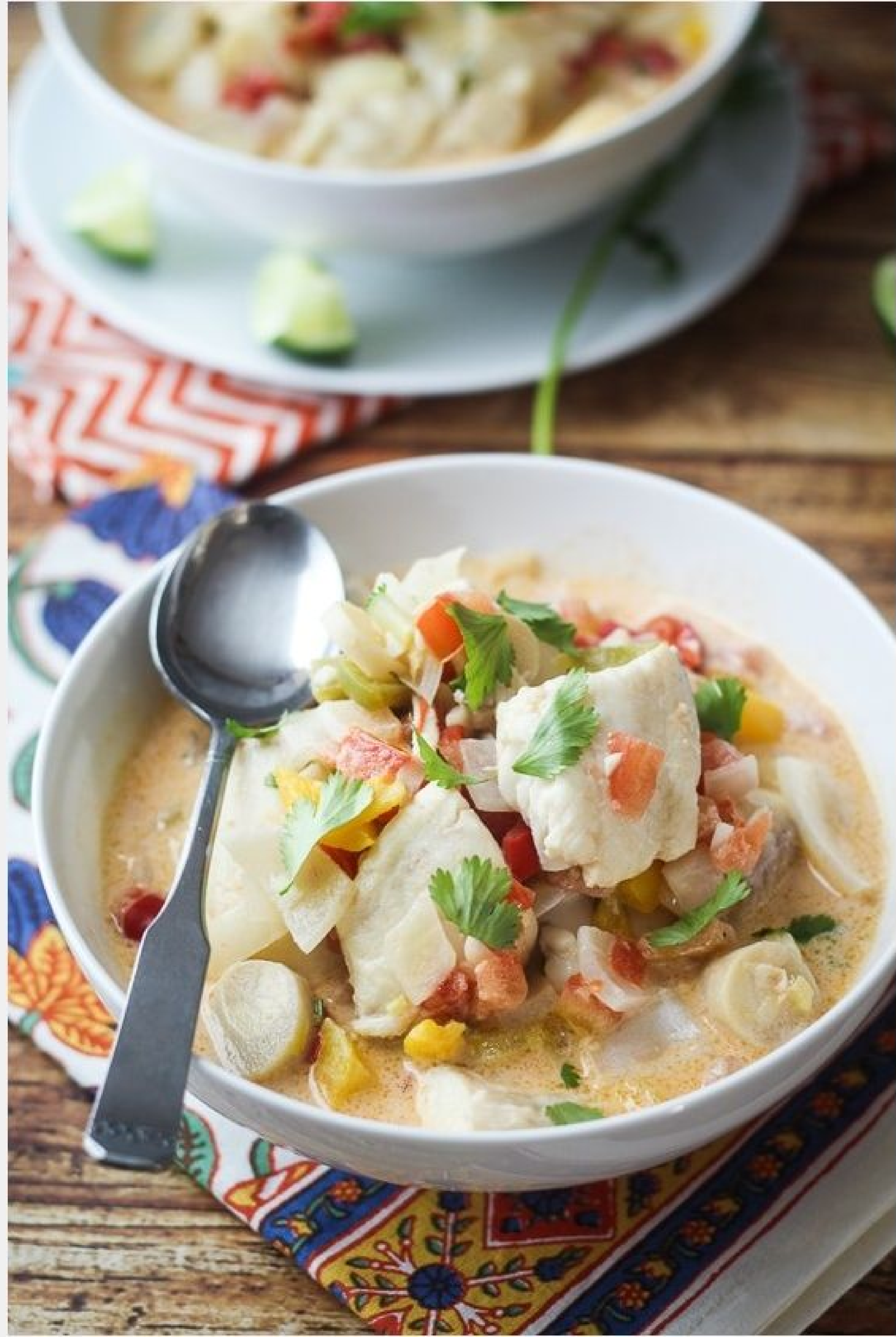
ثم أضيفي الجزر المبشور والملفوف وبراعم الفاصوليا واخلطيهم جيدًا.

سخني الزيت في مقلاه على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي ملعقة من مزيج الخضار وافردها. كرر حتى لا يكون هناك مساحة كبيرة في المقلاه ، ولكن تأكد من أنها ليست مزدحمة. تقلى حتى تصبح القطائر ذهبية اللون أو حوالي 3 دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى يختفي كل مزيج الخضار.

قدمها مع البهارات المفضلة لديك. استمتع!



تمبي كريوك رينيه (تمبيه مقلي مقرمش)

المكونات:

1 عبوه (10 أونصة) تيمبيه

200 غرام دقيق أرز

100 غرام نشاء تابيوكا

2 سيقان بصل أخضر - مفروم ناعماً

4 فصوص ثوم - مبشوره

1 بيضة

350 مل ماء

زيت نباتي للقلي

بهارات مجففة

1 ملعقة صغيره مسحوق الخولنجان

1 ملعقة صغيره مسحوق كزبره

2 ملعقة صغيره مسحوق ريحان مجفف

ملح وفلفل

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي جميع مكونات البهارات المجففة. تخلط جيدا.

ثم نضيف دقيق الأرز ونشا التابيوكا والبصل الأخضر المفروم والثوم المبشور والبيض ونحرك جيدًا.

أثناء التقليب ، أضف الماء شيئًا فشيئًا للتأكد من خلط الخليط جيدًا.

ثم ضعي الخليط جانبًا وضعيه في الثلاجة لمده 15-30 دقيقة.

في غضون ذلك ، يتم تقطيع التيمبه إلى شرائح رقيقة إلى حوالي ½ سم إن أمكن. من الأفضل قطع التيمبه عندما يكون تحت درجة حراره الغرفة.

سخني الزيت في مقلاه على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، تُغطى شرائح التمر بالخليط المبرد وتوضع بعناية في المقلاه. تأكد من عدم ازدحام المقلاه. تقلى حتى تصبح الفطائر ذهبية اللون أو حوالي 3 دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى تختفي جميع شرائح التمر.

خدمة والتمتع بها!



فطائر الجمبري المقرمشة (باكوان أودانج)

مكونات:

½ رطل من الروبيان متوسط الحجم - منظّف ومزيل العرق

1 جزره متوسطة - جوليينيد

½ ملفوف كامل - مقطع إلى قطع صغيره

1 ساق بصل أخضر - مقطع

2 بيض

6 ملاعق كبيره طحين لجميع الأغراض

2 ملاعق كبيره دقيق أرز

120 مل ماء

رشة ملح وفلفل

زيت الزيتون (للقلي)

العديد من الفلفل الحار التايلاندي كتوابل (اختياري)

الاتجاهات:

افصل البيضة البيضاء عن صفارها. لهذه الوصفة ، سنستخدم البيض الأبيض فقط.

في وعاء خلط كبير ، اخلطي البيض الأبيض والدقيق متعدد الأغراض ودقيق الأرز والماء والملح والفلفل. اخلطيهم جيدا.

ثم أضيفي الجزر والملفوف والبصل الأخضر والروبيان. اخلطيهم جيدا.

سخني زيت الزيتون في مقلاه عميقة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي حوالي ملعقة كبيره من الخليط في المقلاه واقليها لمده 3-5 دقائق. ثم اقلبه واتركه يطهى لمده 3-5 دقائق أخرى على الجوانب الأخرى حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً.

صفي الزيت الزائد واتركيه جانبًا. كرر حتى تقلى جميع الخلطات.

استمتع!



(فطيره البطاطس الأندونيسية مع اللحم المفروم)

مكونات:

5 حبات بطاطس متوسطة الحجم - مقشره ونظيفة

½ رطل من اللحم المفروم

2 بيض كبير

1 ملعقة صغيره بقدونس مفروم

2 فص ثوم - مفروم

1 كراث متوسط الحجم - شرائح (أو كراث مقلي)

1 ملعقة صغيره جوزه الطيب

زيت نباتي للقلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

سخني الزيت في مقلاه عميقة أو مقلاه عميقة.

قطّع كل حبة بطاطس إلى 8 أجزاء أصغر ، وعندما يصبح الزيت ساخنًا ، ضعها في مقلاه أو مقلاه عميقة. اطهيه حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً أو حوالي 15 دقيقة أو نحو ذلك. اتركيها جانباً وجففيها بمنشفة ورقية.

يُقلى الكراث المقطع ويُصفى من الزيت ويُترك جانبًا.

في وعاء كبير نضيف البطاطا المقلية. يهرسهم بالتساوي.

يُضاف اللحم المفروم ، بيضة واحده ، البقدونس المفروم ، الثوم المفروم ، الكراث المقلي ، جوزه الطيب ، الملح والفلفل. اخلطيهم جيدا.

اغسل يديك وصب البطاطس على شكل كره صغيره وافردها قليلًا. سيكون مثل شكل دونات بدون ثقب.

في وعاء صغير منفصل ، اكسري البيضة الأخرى ، أضيفي الملح والفلفل. خفقت.

غلف كل فطيره بطاطس بالبيض المخفوق.

سخني الزيت مره أخرى في مقلاه عميقة أو مقلاه عميقة.

بمجرد أن يسخن الزيت ، اقلي مقلاه البطاطس حتى يصبح لونها بني أو حوالي 5 دقائق.

قدميها وهي ساخنة مع الكاتشب أو التوابل المفضلة لديك!



تمبي كريوك رينيه (تمبيه مقلي مقرمش)

المكونات:

1 عبوة (10 أونصة) تيمبيه

200 غرام دقيق أرز

100 غرام نشاء تابيوكا

2 سيقان بصل أخضر - مفروم ناعماً

4 فصوص ثوم - مبشورة

1 بيضة

350 مل ماء

زيت نباتي للقلي

بهارات مجففة

1 ملعقة صغيرة مسحوق الخولنجان

1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

2 ملعقة صغيرة مسحوق ريحان مجفف

ملح وفلفل

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي جميع مكونات البهارات المجففة. تخلط جيدا.

ثم نضيف دقيق الأرز ونشا التابيوكا والبصل الأخضر المفروم والثوم المبشور والبيض ونحرك جيدًا.

أثناء التقليب ، أضف الماء شيئًا فشيئًا للتأكد من خلط الخليط جيدًا.

ثم ضعي الخليط جانبًا وضعيه في الثلاجة لمدة 15-30 دقيقة.

في غضون ذلك ، يتم تقطيع التيمبه إلى شرائح رقيقة إلى حوالي ½ سم إن أمكن. من الأفضل قطع التيمبه عندما يكون تحت درجة حرارة الغرفة.

سخني الزيت في مقلاه على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، تُغطى شرائح التمر بالخليط المبرد وتوضع بعناية في المقلاه. تأكد من عدم ازدحام المقلاه. تقلى حتى تصبح الفطائر ذهبية اللون أو حوالي 3 دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى تختفي جميع شرائح التمر.

خدمة والتمتع بها!


NISH
KITCHEN

فطائر الجمبري المقرمشة (باكوان أودانج)

مكونات:

½ رطل من الروبيان متوسط الحجم - منظّف ومزيل العرق

1 جزره متوسطة - جوليينيد

½ ملفوف كامل - مقطع إلى قطع صغيره

1 ساق بصل أخضر - مقطع

2 بيض

6 ملاعق كبيره طحين لجميع الأغراض

2 ملاعق كبيره دقيق أرز

120 مل ماء

رشة ملح وفلفل

زيت الزيتون (للقلي)

العديد من الفلفل الحار التايلاندي كتوابل (اختياري)

الاتجاهات:

افصل البيضة البيضاء عن صفارها. لهذه الوصفة ، سنستخدم البيض الأبيض فقط.

في وعاء خلط كبير ، اخلطي البيض الأبيض والدقيق متعدد الأغراض ودقيق الأرز والماء والملح والفلفل. اخلطيهم جيدا.

ثم أضيفي الجزر والملفوف والبصل الأخضر والروبيان. اخلطيهم جيدا.

سخني زيت الزيتون في مقلاه عميقة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي حوالي ملعقة كبيره من الخليط في المقلاه واقليها لمده 3-5 دقائق. ثم اقلبه واتركه يطهى لمده 3-5 دقائق أخرى على الجوانب الأخرى حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً.

صفي الزيت الزائد واتركيه جانبًا. كرر حتى تقلى جميع الخلطات.

استمتع!


WHAT
TO COOK
TODAY

(فطيره البطاطس الأندونيسية مع اللحم المفروم)

مكونات:

5 حبات بطاطس متوسطة الحجم - مقشره ونظيفة

½ رطل من اللحم المفروم

2 بيض كبير

1 ملعقة صغيره بقدونس مفروم

2 فص ثوم - مفروم

1 كراث متوسط الحجم - شرائح (أو كراث مقلي)

1 ملعقة صغيره جوزه الطيب

زيت نباتي للقلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

سخني الزيت في مقلاه عميقة أو مقلاه عميقة.

قطّع كل حبة بطاطس إلى 8 أجزاء أصغر ، وعندما يصبح الزيت ساخنًا ، ضعها في مقلاه أو مقلاه عميقة. اطهيه حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً أو حوالي 15 دقيقة أو نحو ذلك. اتركيها جانباً وجففيها بمنشفة ورقية.

يُقلى الكراث المقطع ويُصفى من الزيت ويُترك جانبًا.

في وعاء كبير نضيف البطاطا المقلية. يهرسهم بالتساوي.

يُضاف اللحم المفروم ، بيضة واحده ، البقدونس المفروم ، الثوم المفروم ، الكراث المقلي ، جوزه الطيب ، الملح والفلفل. اخلطيهم جيدا.

اغسل يديك وصب البطاطس على شكل كره صغيره وافردها قليلًا. سيكون مثل شكل دونات بدون ثقب.

في وعاء صغير منفصل ، اكسري البيضة الأخرى ، أضيفي الملح والفلفل. خفقت.

غلف كل فطيره بطاطس بالبيض المخفوق.

سخني الزيت مره أخرى في مقلاه عميقة أو مقلاه عميقة.

بمجرد أن يسخن الزيت ، اقلي مقلاه البطاطس حتى يصبح لونها بني أو حوالي 5 دقائق.

قدميها وهي ساخنة مع الكاتشب أو التوابل المفضلة لديك!



أودانغ ليمون مادو (روبيان بصلصة العسل والليمون)

مكونات:

15 جمبري كبير - منظف

3 فصوص ثوم - مفروم

1 بصلة صغيره الحجم - مفرومة خشنة

1 كراث متوسط الحجم - مقطع إلى شرائح رفيعة

5 فلفل تايلندي - مقطع

1 ملعقة طعام نشاء ذره

3 ملاعق كبيره ماء

1 ملعقة طعام زيت

1 ملعقة كبيره زبده

صلصة

½ ليمون - سنحتاج عصير

7 ملاعق كبيره صلصة طماطم

3 ملاعق كبيره عسل

3 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه

1 ملعقة صغيره ملح

الاتجاهات:

في وعاء ، اخلطي كل مكونات الصلصة. ضعه جانبا.

في وعاء منفصل ، أضيفي الماء ونشا الذره لعمل خليط نشا الذره. ضعه جانبا.

سخني الزيت في مقلاه على نار متوسطة. بمجرد تسخينها ، ضعي الثوم والبصل والكراث والفلفل الحار التايلاندي. قلبي حتى تفوح رائحته.

يُضاف الجمبري فيه ويُطهى حتى يصبح محمرًا قليلاً.

تُسكب الصلصة فوق الجمبري وتُطهى لمده دقيقتين إضافيتين. ثم تضاف الزبده وتقلب.

بمجرد أن تذوب الزبده تمامًا ، يُضاف خليط نشاء الذره ويُطهى حتى يغلي.

طبقك جاهز الآن لتقديمه والاستمتاع به وهو ساخن فوق الأرز المطهو على البخار أو تناوله كفاتح للشهية ، حسب اختيارك!



مانيس بومبو باوانج أودانج باكار (أسياخ الروبيان الحلو المشوي بالثوم)

مكونات

1 رطل من الروبيان الكبير - مقشر ومنزوع العرق

1 ليمونة - معصورة للحصول على العصير

4 فصوص ثوم

½ كراث متوسط الحجم

3 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة - توضع ملعقة كبيرة جانباً للشوي

نصف ملعقة صغيرة مسحوق كركم

نصف ملعقة صغيرة من مسحوق البابريكا

رشة ملح وفلفل

3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة (أو يمكن استبدالها بالعسل)

أسياخ الخيزران

الاتجاهات

نقع الأسياخ في ماء بارد لمدة ساعة على الأقل قبل الاستخدام. هذا لمنع الأسياخ من الاحتراق عند الشوي.

في الخلاط ، أضيفي عصير الليمون والثوم والكراث وملعقتين كبيرتين من الزبدة المذابة والكركم ومسحوق البابريكا وصلصة الصويا الحلوة والملح والفلفل.

امزج حتى يتم خلطهم جميعًا بشكل جيد. سيكون قليلا "اللب".

أضف الجمبري في كيس زيبلوك أو كيس قابل لإعادة الغلق. ثم أضيفي التتبيلة المخلوطة وقلبيها لتغطي الجمبري بالتساوي.

اتركه منقوعًا لمدة 15-20 دقيقة. لا تتركه أكثر من ساعة أو طوال الليل ، فقد ينضج الجمبري بواسطة حمض عصير الليمون.

ضع كل جمبري على الأسياخ. ضع الأسياخ على الشواية واطبخها لمدة 2-3 دقائق على كل جانب أو حتى يتغير لون الجمبري إلى اللون الوردي.

ضعه على طبق التقديم. الجمبري المشوي جاهز للتقديم!



أوراك أريك تمب كيكاب بيداس مانيس (تمبيه حلوه وحاره)

مكونات:

12 أوقية تيمبيه - مكعبات

1 ملعقة كبيره ثوم مفروم

3 كراث - شرائح

2 ورق غار

3 فلفل حار تايلاندي - مقطع إلى قطع صغيره

4 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه

3 ملاعق كبيره زيت زيتون

زيت نباتي للقلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

انقع التمر بالملح والفلفل. اتركه جانباً لمده 5 دقائق.

قم بتسخين الزيت النباتي مسبقًا في مقلاه عميقة لقلي التمر أو يمكنك استخدام مقلاه عميقة مسخنة على 325 درجة فهرنهايت.

بمجرد تسخينها ، اقلي التمر حتى يصبح لونه بني. أخرجه من الماء وقم بتبريده على طبق.

سخني زيت الزيتون في مقلاه. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم والكراث واخلطيها حتى تفوح رائحتها.

أضيفي أوراق الغار واطهيها حتى تذبل قليلاً.

ثم نضيف التمر المقلي ونقلب جيدا.

أضف الفلفل الحار وصلصة الصويا الحلوه والملح والفلفل. اخلطيها حتى تغطى التمة جيداً.

أطفئي النار وقدميها وهي ساخنة. استمتع!


To Food with Love

سمك جرونيون مقلي مقرمش

المكونات:

20 جرونيون

كوب دقيق لجميع الأغراض

¼ كوب دقيق أرز

1 ملعقة صغيره بهارات إيطالية

نصف ملعقة صغيره من صودا الخبز

1 ملعقة كبيره مسحوق فلفل حريف

1 ملعقة كبيره ثوم بودره

الملح والفلفل حسب الذوق

1 وعاء من الماء المثلج

1 ليمون

زيت نباتي أو زيت الكانولا للقلي

اتجاه:

قم بتنظيف الجرونونات جيدًا وقياسها وتثبيتها

بعد التنظيف ، رشي الجرونج بعصير الليمون. اتركهم في الثلاجة لمده 5-10 دقائق

ماعدا الجرونج وعصير الليمون والماء المثلج ، اخلطي جميع المكونات المتبقية

يُسخن الزيت في مقلاه عميقة إلى 325 درجة فهرنهايت

نأخذ الجرونج من الثلاجة ونقعه في الماء المثلج ونغلفهم بخليط الخليط. إذا كنت ترغب في الحصول على طلاء أكثر سمكًا ، فقم بوضع التجاعيد المطلية مره أخرى في الماء المثلج وقم بتغطيتها مره أخرى

بعد الطلاء ، اقليها حتى تنضج. يجب أن تكون الجرانيت جاهزه عندما ترى فقاعات أقل في المقلاه.



سمك على البخار مع البصل الأخضر والزنجبيل

مكونات:

1 إلى 1.5 رطل سمكة بيضاء كاملة - (في هذه الوصفة ، أستخدم

2 سيقان من البصل الأخضر - مقطعة إلى بوصة واحده قطريًا

قطعة 2 بوصة من الزنجبيل - مقطعة إلى حوالي 1 بوصة سميكة

ملح وفلفل

مقبلات:

2 سيقان من البصل الأخضر - مقطعة إلى بوصة واحده قطريًا

2 بوصة قطعة من الزنجبيل - مخلوطة ناعماً

2 ملاعق كبيره زيت زيتون

صلصة:

1 1/2 ملاعق كبيره من نبيذ الأرز

1 ملعقة صغيره زيت سمسم

2 ملاعق كبيره صلصة الصويا

قليل من السكر

الاتجاهات:

نظف السمك واتركه حتى يجف بالمناشف الورقية

تبلي السمك بالملح والفلفل من الداخل إلى الخارج. يُحشى الزنجبيل داخل السمك

ضع السمك على قدر البخار فوق الماء المغلي. يرش الزنجبيل والبصل الأخضر فوق السمك

اطه لمده 8 دقائق أو حتى ينضج السمك. بعد ذلك ، يمكنك البدء في طلاء الأسماك

في هذه الأثناء ، تخلط جميع مكونات "الصلصة" في وعاء صغير - اتركها جانباً

سخني زيت الطهي في مقلاه صغيره حتى ترى بعض الدخان

أضف البصل الأخضر والزنجبيل إلى المقلاه لمده 10 ثوانٍ - يجب أن يبرز نكهتهما

اسكبي الزينة الساخنة على السمك كله

رشي عليها "الصلصة". قدمها وهي تصدر صوت حار للحصول على أفضل نكهة.



(سلطعون بيض كريمي حلو وحار)

مكونات:

2 سلطعون - منظفة

4 بيضات - مخفوقة

2 جالابينو (أو 6 تشيليز تايلاندي) - مفروم

3 فصوص ثوم - مفروم

1 كراث متوسط الحجم - مقَطع إلى شرائح رفيعة

2 ملعقة طعام نشاء ذره

1 كوب ماء

1 ملعقة طعام زيت

½ ليمون - سنحتاج عصير

3 ملاعق كبيره صلصة الصويا

3 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه

2 ملعقة كبيره سكر

ملح للتذوق

الاتجاهات:

خذ السلطعون النظيف ، افصل المخالب. قم بإزالة الغلاف الكبير الذي يغطي الجسم. ثم يقطع الجسم إلى جزأين أو أربعة أجزاء ، حسب حجم السلطعون.

في وعاء ، أضيفي الماء ونشا الذره لعمل خليط نشا الذره. ضعه جانبا.

سخني الزيت في مقلاه على نار متوسطة. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم والكراث. قلبي حتى تفوح رائحته.

أضف الماء وصلصة الصويا وصلصة الصويا الحلوه والسكر وعصير الليمون إلى المقلاه. ثم نضيف السلطعون ونقلبه. ضع الغطاء واتركه يطهى لمده 15 دقيقة أو حتى يصبح قشر السلطعون ضارب إلى الحمره ويصبح لون اللحم غير شفاف.

بعد ذلك ، ارفعي الغطاء وأضيفي مزيج نشا الذره ، وحركي قليلاً واطهيه حتى يبدأ في الغليان ويتكثف.

أطفئي النار ، ثم اسكبي البيضة المخفوقة فوق الطبق. قلبها قليلًا واتركها لمده 3 دقائق حتى تنضج البيضة قليلًا. بعد ذلك ، يكون جاهزًا للخدمة!



بقمي أيام جمور (نودلز دجاج و فطر و بيض)

المكونات:

المعكرونة والخضروات:

1 علبة نودلز البيض الطازج (4 حصص) أو نودلز البيض المجفف

6 ملاعق كبيره زيت زيتون

4 ملاعق كبيره صلصة الصويا

4 حبات فلفل أبيض

2 كوب ماء ليغلي

½ رطل أنت تشوي

تتصدر

1 علبة فطر أبيض

1 رطل من صدر الدجاج - مقطع مكعبات

2 ملعقة كبيره زيت زيتون

1 ملعقة كبيره ثوم مفروم

3 ملاعق كبيره صلصة محار

3 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه

2 ملعقة كبيره صلصة الصويا

حساء

2 علبة مرق دجاج

2 ملعقة كبيره ثوم مفروم

1 كراث - شرائح

1 علبة كرات اللحم

ملح وفلفل للتتبيل

½ كوب بصل أخضر مفروم (للتزيين)



شوربة كرات اللحم - باكسو

مكونات:

كرات اللحم:

1 رطل لحم مفروم

3 ملاعق كبيره نشاء ذره

1 ملعقة كبيره ثوم مفروم ناعم

1/2 ملعقة كبيره كراث مقلي

1 بيضة

قليل من الملح

رشة فلفل أبيض

شوربة النودل:

8 أكواب ماء

1 علبة شعيرية أرز رفيعة أو نودلز بيض

1 ملعقة كبيره ثوم مفروم

الملح والفلفل حسب الذوق

2 سيقان بصل أخضر - مقطع

2 ملاعق صغيره من الكراث المقلي

الاتجاهات:

في وعاء كبير ، اخلطي جميع مكونات كرات اللحم. اعجني جيدًا حتى يمتزج كل شيء جيدًا.

اغلي الماء باستخدام وعاء عميق. بمجرد الغليان ، خففي الحراره إلى درجة حراره منخفضة.

باستخدام يدك النظيفة ، خذ قبضة من عجينة كرات اللحم. اعصرها برفق بحيث تخرج بعض العجين بين إصبعك وإبهامك. اغرف هذا الجزء من العجين بملعقة. يجب أن تتشكل كره. ضعها في القدر. كرر حتى تنضج كل عجينة كرات اللحم.

عندما تنضج كرات اللحم ، استخرج كل الدهون التي تطفو على السطح.

سوف تطفو كرات اللحم في النهاية أيضًا. هذا يعني أنه تم طهيه جيدًا بالفعل. في هذه المرحلة ، إذا كنت ترغب في حفظ البعض لاستخدامه لاحقًا ، يمكنك إخراج البعض منها وتركه جانباً وتركه يبرد قبل تخزينه في الفريزر. يجب أن تكون كرات اللحم صالحة لمده شهر على الأقل في الفريزر.

بعد ذلك ، يمكنك إضافة الثوم والملح والفلفل إلى حساء كرات اللحم. دعها تغلي.

على الجانب ، قم بإعداد شعيرية الأرز أو نودلز البيض وفقًا لتعليمات العبوه وضعها في كل وعاء على حده.

يُضاف الحساء وكره اللحم إلى الوعاء ويُزين بالبصل الأخضر المفروم والكراث المقلي. استمتع!



كاري الدجاج على الطريقة الأندونيسية (كاري أيام)

المكونات:

2 رطل. دجاج بالعظم (يفصل أفخاذ أو فخذ دجاج) - منظفة

2 كوب حليب جوز الهند

1 ساق من عشب الليمون - يُقطّع إلى 3 أجزاء ويُسحقها

خولنجان 1 بوصة - مقطع إلى 3 قطع صغيره

3 أوراق ليمون و 3 أوراق غار

1.5 كوب ماء 2 ملعقة صغيره ملح

1 ملعقة كبيره سكر كراث مقلي (للتزيين)

البقدونس الطازج (للتزيين) البهارات المخلوطة:

4 فصوص ثوم مقشره

1 كراث متوسط الحجم - مقطع إلى 4 قطع

3 فلفل سيرانو أو فلفل حار تايلاندي (زياده / تقليل وفقًا لتحمل الحراره)

1 ملعقة صغيره بذور كزبره

3 شمعدانات

1 بوصة كركم

1 ملعقة صغيره قرفة مطحونة

اتجاه:

في وعاء كبير ، أضيفي 1.5 كوب ماء ودجاج. على نار متوسطة منخفضة ، اسلقي الدجاج. يُضاف عشب الليمون والخولنجان وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر.

بينما الدجاج يغلي. تحضير جميع المكونات المراد خلطها. أضفهم جميعًا في الخلاط. أضف أيضًا حوالي مغرفتين من مرق الدجاج (الماء من القدر حيث لا يزال الدجاج يطهى).

امزجهم جميعًا حتى يختلطوا جميعًا جيدًا.

نضيف البهارات المخلوطة في وعاء الدجاج. أضف أيضًا حليب جوز الهند. حركهم جيدًا.

دع الدجاج يطهى لمده 60 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. تذوقه - أضف المزيد من الملح أو السكر إذا احتجت لذلك.

يُقدم مع أرز مبخر رقيق. خبز روتي براتا أو خبز النان أو الثوم مع كاري الدجاج هذا أيضًا.

استمتع!


TERONG SAUS TOMAT PEDAS
Eggplant in Spicy Tomato Sauce
Daily Cooking Quest

ناسي تيم أيام جامور (أرز دجاج بالفطر على البخار)
المكونات:
4 أكواب أرز ياسمين - منظّف
1 بصلة ثوم - زنجبيل مفروم بوصة واحده - مفروم
2 علبة (14.5 أونصة) مرق دجاج 1 12 ملعقة صغيره ملح البحر
1 ملعقة طعام زيت زيتون
1 ملعقة طعام زيت سمسم
1 رطل من أفخاذ الدجاج (أو صدرها) - مقطعة إلى مكعبات صغيره
1 كوب فطر شيتاكي مجفف - منقوع في الماء لمده ساعة على الأقل ومقطع إلى شرائح
2 ملعقة كبيره زيت زيتون 3 ملاعق كبيره صلصة محار
3 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه 2 ملعقة كبيره صلصة الصويا
2 سيقان بصل أخضر (اختياري) - (مقطعة للزينة)
بيضة مسلوقة (اختياري) خس (اختياري)
اتجاه:
سخني 1 ملعقة كبيره من زيت الزيتون في مقلاه على نار متوسطة. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم المفروم والزنجبيل. اطبخي حتى تفوح رائحته أو حوالي دقيقة واحده. اجلس جانبا.
باستخدام نفس المقلاه ، أضيفي المزيد من زيت الزيتون وسخنيها على نار متوسطة. ثم أضيفي الدجاج وفطر الشيتاكي وصلصة المحار وصلصة الصويا الحلوه وصلصة الصويا. قلبي سريعًا واتركيه يطهى حتى تصبح الصلصة فقاعات قليلاً. لا تقلق إذا لم يتم طهيها جميعًا جيدًا ، لأننا سنرميها في Instapot وسيستمر طهي الدجاج أكثر حتى يتم طهيه في Instapot. أطفئ النار ودعنا نجمع ونطهو كل شيء في
في Instapot ، أولاً ، أضف أرز الياسمين النظيف والملح ومرق الدجاج وزيت السمسم والثوم المفروم المطبوخ والزنجبيل. حركه سريعًا. ثم أضيفي الدجاج المطبوخ والفطر ببطء إلى سطح الأرز. حاول أن تترك الدجاج والفطر فوق الأرز.
أغلق الغطاء واضغط على وضع "الأرز". اتركه يطهى حتى ينضج وقم بإزالة الغطاء عندما يكون ذلك آمنًا. بمجرد الانتهاء من ذلك ، دعنا نتجمع. في وعاء ، أخرجي الدجاج والفطر وضعيه في قاع الوعاء. ثم نسكب الأرز ونضيفه فوق الدجاج. اضغط عليه لأسفل. ثم ضع مكانًا فوقه وقلبه. أخرج الوعاء ببطء. يجب أن تحصل على وعاء من أرز الدجاج والفطر على البخار.
يُزين بالبصل الأخضر المفروم والخس والبيض المسلوق. استمتع!


good

ناسي تيم أيام جامور (أرز دجاج بالفطر على البخار)

المكونات:

4 أكواب أرز ياسمين - منظّف

1 بصلة ثوم - مفروم

1 إنش زنجبيل - مفروم

2 علبة (14.5 أونصة) مرق دجاج

1 1/2 ملعقة صغيرة ملح البحر

1 ملعقة طعام زيت زيتون

1 ملعقة طعام زيت سمسم

تتصدر

1 رطل من أفخاذ الدجاج (أو صدرها) - مقطعة إلى مكعبات صغيرة

1 كوب فطر شيتاكي مجفف - منقوع في الماء لمدة ساعة على الأقل ومقطع إلى شرائح

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

3 ملاعق كبيرة صلصة محار

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا

2 سيقان بصل أخضر (اختياري) - (مقطعة للزينة)

بيضة مسلوقة (اختياري)

خس (اختياري)



أجنحة دجاج مقرمشة بالليمون والكاجون

مكونات:

3 أرطال أجنحة دجاج - منظفة

1 ليمون - قسم العصير إلى جزأين

3 فصوص ثوم - مفروم

1 ملعقة صغيره ملح

1 ملعقة صغيره فلفل

2 ملعقة طعام توابل كاجون

2 ملعقة طعام زيت زيتون

الاتجاهات:

في وعاء للخلط ، أضيفي أجنحة الدجاج ونصف عصير الليمون والثوم المفروم والملح والفلفل.
تخلط جيدا.

اتركي أجنحة الدجاج جانبًا ، وغطيها بغلاف بلاستيكي واتركيها تتبيلة لمده ساعتين على الأقل ، أو حتى أفضل ، طوال الليل.

سخني الفرن على درجة حراره 400 فهرنهايت.

ضع رقائق الألومنيوم على صينية الخبز. ادهني زيت الزيتون بالرقائق.

ضع كل جناح على ورق القصدير وادهن بقايا زيت الزيتون فوق كل جناح. هذا للتأكد من أن الأجنحة ستكون مقرمشة ولن تلتصق بالرقائق المعدنية.

دعها تخبز لمده 25 دقيقة. ثم اقلب كل جناح واخبز مره أخرى لمده 25 دقيقة أخرى.

بمجرد انتهاء الوقت ، دع الأجنحة تبرد لمده 5 دقائق أو نحو ذلك. لا تقم بإزالة أي عصير يخرج من الدجاج.

في وعاء كبير أو كيس زيبلوك ، أضيفي أجنحة الدجاج وعصير الدجاج ونصف عصير الليمون وتوابل الكاجون. اقذفهم حتى يتم تغليف الأجنحة بها بالتساوي.

استمتع بتوابلك المفضلة وهي ساخنة ومقرمشة!



أيام بانجانج بومبو كونينج (دجاج كرسبي أصفر إندونيسي)
المكونات:
2 دجاجة كورنيش - تنظف كل دجاجة وتقطع إلى 4 قطع
500 مل (2 كوب) ماء
2 ورق غار
1 ساق ليمون - مقصف
2 ملعقة طعام زيت زيتون
البهارات الصفراء:
4 شمعدانات
1 إنش كركم - مقشر
إنش من الزنجبيل - مقشر
1 كراث متوسط الحجم - مقشر
5 فصوص ثوم - مقشره
1 ملعقة صغيره سكر
1 ملعقة صغيره ملح
اتجاه:
ضع كل مكونات التوابل الصفراء في مطحنة / خلاط. امزجهم حتى يصبحوا عجينة صفراء.
افركي العجينة الصفراء على الدجاج وضعيها في قدر الطبخ. صب الماء وأضف أوراق الغار والليمون.
ضعي القدر على نار هادئة أو اتركيه على نار هادئة. اطهيه لمدة ساعة تقريبًا أو حتى يختفي الماء تمامًا أو يتبخر.
سخني الفرن على 350 درجة فهرنهايت.
ادهني بعض الزيت على صينية الخبز. انقلي الدجاج على صينية خبز.
ادهن الدجاج بالقليل من الزيت. إذا كان هناك بقايا من البهارات الصفراء ، ادهنها على الدجاج أيضًا.
نضع الدجاج في الفرن ونتركه يخبز لمدة ساعة أو يصبح جلد الدجاج بني.
اتركه لمدة 5 دقائق قبل التقديم. استمتع!



كاري الدجاج على الطريقة الأندونيسية (كاري أيام)

المكونات:

2 رطل. دجاج بالعظم (يفصل أفخاذ أو فخذ دجاج) - منظفة

2 كوب حليب جوز الهند

1 ساق من عشب الليمون - يُقطّع إلى 3 أجزاء ويُسحقها

خولنجان 1 بوصة - مقطع إلى 3 قطع صغيره

3 أوراق ليمون و 3 أوراق غار

1.5 كوب ماء 2 ملعقة صغيره ملح

1 ملعقة كبيره سكر كراث مقلي (للتزيين)

البقدونس الطازج (للتزيين) البهارات المخلوطة:

4 فصوص ثوم مقشره

1 كراث متوسط الحجم - مقطع إلى 4 قطع

3 فلفل سيرانو أو فلفل حار تايلاندي (زياده / تقليل وفقًا لتحمل الحراره)

1 ملعقة صغيره بذور كزبره

3 شمعدانات

1 بوصة كركم

1 ملعقة صغيره قرفة مطحونة

اتجاه:

في وعاء كبير ، أضيفي 1.5 كوب ماء ودجاج. على نار متوسطة منخفضة ، اسلقي الدجاج. يُضاف عشب الليمون والخولنجان وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر.

بينما الدجاج يغلي. تحضير جميع المكونات المراد خلطها. أضفهم جميعًا في الخلاط. أضف أيضًا حوالي مغرفتين من مرق الدجاج (الماء من القدر حيث لا يزال الدجاج يطهى).

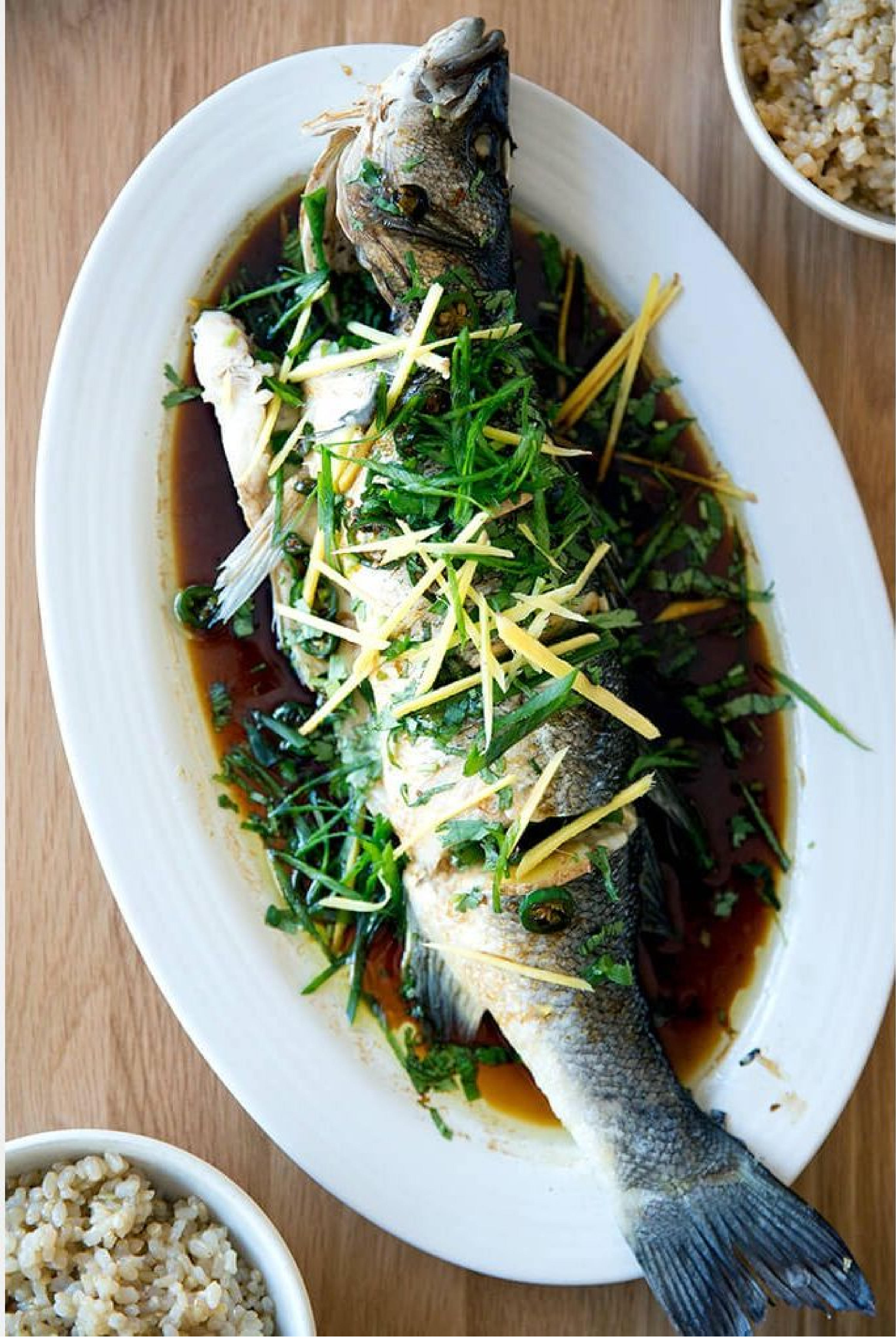
امزجهم جميعًا حتى يختلطوا جميعًا جيدًا.

نضيف البهارات المخلوطة في وعاء الدجاج. أضف أيضًا حليب جوز الهند. حركهم جيدًا.

دع الدجاج يطهى لمده 60 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. تذوقه - أضف المزيد من الملح أو السكر إذا احتجت لذلك.

يُقدم مع أرز مبخر رقيق. خبز روتي براتا أو خبز النان أو الثوم مع كاري الدجاج هذا أيضًا.

استمتع!



ناسي تيم أيام جامور (أرز دجاج بالفطر على البخار)

المكونات:

4 أكواب أرز ياسمين - منظّف

1 بصلة ثوم - زنجبيل مفروم بوصة واحده - مفروم

2 علبة (14.5 أونصة) مرق دجاج 1 12 ملعقة صغيره ملح البحر

1 ملعقة طعام زيت زيتون

1 ملعقة طعام زيت سمسم

1 رطل من أفخاذ الدجاج (أو صدرها) - مقطعة إلى مكعبات صغيره

1 كوب فطر شيتاكي مجفف - منقوع في الماء لمده ساعة على الأقل ومقطع إلى شرائح

2 ملعقة كبيره زيت زيتون 3 ملاعق كبيره صلصة محار

3 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه 2 ملعقة كبيره صلصة الصويا

2 سيقان بصل أخضر (اختياري) - (مقطعة للزينة)

بيضة مسلوقة (اختياري) خس (اختياري)

اتجاه:

سخني 1 ملعقة كبيره من زيت الزيتون في مقلاه على نار متوسطة. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم المفروم والزنجبيل. اطبخي حتى تفوح رائحته أو حوالي دقيقة واحده. اجلس جانبا.

باستخدام نفس المقلاه ، أضيفي المزيد من زيت الزيتون وسخنيها على نار متوسطة. ثم أضيفي الدجاج وفطر الشيتاكي وصلصة المحار وصلصة الصويا الحلوه وصلصة الصويا. قلبي سريعًا واتركيه يطهى حتى تصبح الصلصة فقاعات قليلاً. لا تقلق إذا لم يتم طهيها جميعًا جيدًا ، لأننا سنرميها في Instapot وسيستمر طهي الدجاج أكثر حتى يتم طهيه في Instapot. أطفئ النار ودعنا نجمع ونطهو كل شيء في Instapot.

في Instapot ، أولاً ، أضف أرز الياسمين النظيف والملح ومرق الدجاج وزيت السمسم والثوم المفروم المطبوخ والزنجبيل. حركه سريعًا. ثم أضيفي الدجاج المطبوخ والفطر ببطء إلى سطح الأرز. حاول أن تترك الدجاج والفطر فوق الأرز.

أغلق الغطاء واضغط على وضع "الأرز". اتركه يطهى حتى ينضج وقم بإزالة الغطاء عندما يكون ذلك آمنًا. بمجرد الانتهاء من ذلك ، دعنا نتجمع. في وعاء ، أخرجي الدجاج والفطر وضعيه في قاع الوعاء. ثم نسكب الأرز ونضيفه فوق الدجاج. اضغط عليه لأسفل. ثم ضع مكانًا فوقه وقلبه. أخرج الوعاء ببطء. يجب أن تحصل على وعاء من أرز الدجاج والفطر على البخار.

يُزين بالبصل الأخضر المفروم والخس والبيض المسلوق. استمتع!



ناسي تيم أيام جامور (أرز دجاج بالفطر على البخار)

المكونات:

4 أكواب أرز ياسمين - منظّف

1 بصلة ثوم - مفروم

1 إنش زنجبيل - مفروم

2 علبة (14.5 أونصة) مرق دجاج

1 1/2 ملعقة صغيرة ملح البحر

1 ملعقة طعام زيت زيتون

1 ملعقة طعام زيت سمسم

تتصدر

1 رطل من أفخاذ الدجاج (أو صدرها) - مقطعة إلى مكعبات صغيرة

1 كوب فطر شيتاكي مجفف - منقوع في الماء لمدة ساعة على الأقل ومقطع إلى شرائح

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

3 ملاعق كبيرة صلصة محار

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا

2 سيقان بصل أخضر (اختياري) - (مقطعة للزينة)

بيضة مسلوقة (اختياري)

خس (اختياري)



ساتي أيام خاص مادورا (دجاج ساتيه على طريقة مادورا)
مكونات:
2 رطل من أفخاذ الدجاج - مقطعة إلى 3 رطل من عصير الليمون
1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأبيض 1 ملعقة كبيرة معجون الثوم (أو الثوم المفروم)
20 سيخًا من الخيزران - ينقع قبل ساعة على الأقل من نسج الدجاج
صلصة الفول السوداني 200 غرام الفول السوداني الخام 4 كاندلينكس
3 فصوص ثوم ½ كراث متوسط الحجم 200 مل ماء 200 مل حليب جوز الهند
4 ملاعق كبيرة من السكر البني 1 ملعقة صغيرة ملح
2 ملعقة صغيرة مرق دجاج بودرة 1 كوب زيت زيتون للقلي
للدهن 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
الاتجاهات:
تتبيل
في وعاء كبير يضاف عصير الليمون والفلفل الأبيض والثوم المفروم. يُضاف الدجاج ويُغطى جيداً بالتتبيلة. غطيها واتركيها جانباً لمدة ساعتين على الأقل - بين عشية وضحاها أفضل.
صلصة الفستق
سخني الزيت في مقلاة أو قدر صلصة على نار متوسطة. يضاف الفول السوداني والشمعدان والثوم والكراث. بمجرد أن يتحول لون الفول السوداني إلى اللون البني قليلاً ، صفي كل شيء من الزيت وانقله إلى معالج الطعام أو الخلاط. اطحنها - إذا كنت ترغب في أن تكون أكثر نعومة ، اطحنها لفترة أطول حتى يتم سحق الفول السوداني جيدًا. لقد جعلتها مكتنزة بعض الشيء.
قم بإزالة الزيت المتبقي من الووك / القدر. ثم أعد الحرارة إلى درجة حرارة منخفضة ليغلي ببطء.
يضاف خليط الفول السوداني المطحون والماء والسكر البني والملح ومسحوق الدجاج.
طهي لمدة 15 دقيقة وأضف حليب جوز الهند. ثم استمر في الغلي حتى تتكاثف الصلصة. توضع جانباً ثلث صلصة الفول السوداني لاستخدامها في الشواء.
شواء
أخرجي الدجاج المتبل ونسجه في الأسياخ المنقوعة.
في وعاء خلط آخر ، اخلطي 1/3 صلصة الفول السوداني ، صلصة الصويا الحلوة و 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون وغطي كل سيخ دجاج قبل الشوي.
سخني الشواية على حرارة منخفضة. بمجرد تسخينها ، اشوي أسياخ الدجاج لحوالي 5 دقائق على كل جانب أو حتى تنضج / تتفحم قليلاً.
قدمي الدجاج الساتيه مع ثلثي صلصة الفول السوداني المتبقية. يمكنك رش صلصة الفول السوداني أكثر بصلصة الصويا الحلوة والكراث المقلي إذا أردت. استمتع!



أيام بينيت (دجاج البينيت الأندونيسي الحار)

المكونات:

2 رطل من أجنحة الدجاج - منظفة (يمكنك أيضًا استخدام الفخذ وصدر الدجاج وما إلى ذلك)

كوب دقيق لجميع الأغراض ¼ كوب دقيق أرز

1 ملعقة كبيره ملح ملعقة كبيره فلفل أبيض

1 ملعقة كبيره مسحوق بابريكا 2 ملعقة صغيره بودره ثوم

زيت نباتي لقلي الخس والكراث المقلي والخيار (للتزيين)

سمبال (تشيلي ميكس)

100 جرام من الفلفل الأحمر التايلندي الحار (يمكن إضافة المزيد لزياده الحراره أو تقليل الفلفل لجعله أقل حاره)

1 فلفل أحمر بابريكا - مصنف ومقطع إلى مكعبات صغيره

3 طماطم روما - تقطع كل طماطم إلى 4 أجزاء

3 حبات كراث متوسط الحجم - مقشر

5 ملاعق صغيره معجون روبيان بيلكان (تيراسي)

2 ملاعق كبيره سكر جوز الهند (أو السكر البني)

ملعقة صغيره ملح زيت نباتي للقلي

اتجاه:

في وعاء للخلط ، يُمزج الدقيق متعدد الاستخدامات ودقيق الأرز والملح والفلفل والبابريكا ومسحوق الثوم. اخلط جيدا.

ثم أضيفي الدجاج إلى وعاء الخلط. غطِ كل أجنحة الدجاج جيدًا. ثم ضعه جانبًا واتركه منقوعًا في الثلاجة لمده ساعتين على الأقل. يمكنك تركها طوال الليل أيضًا.

سخني الزيت النباتي في مقلاه أو مقلاه عميقة على حراره متوسطة إلى عالية.

بمجرد تسخينها ، ضعي كل جناح دجاج في مقلاه عميقة. لا تضع الكثير من الأجنحة في المقلاه أو المقلاه العميقة (لا تزدحم) للتأكد من طهي الدجاج بالتساوي.

اقلي كل جناح لحوالي 10-15 دقيقة (حسب حجم كل جناح) أو حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

أخرجيها واتركيها جانباً. اطبخ الدجاج الآخر غير المقلي حتى ينضج تمامًا.

ثم اقلي الدفعة الأولى مره أخرى لمده 5 دقائق أو نحو ذلك. كرر حتى تقلى كل الدجاج مرتين.

اجلس جانبا.

قدميها مع السمبال (خلطة الفلفل الحار) والأرز المبخر وبعض التزيين. استمتع!



كاري الدجاج على الطريقة الأندونيسية (كاري أيام)

المكونات:

2 رطل. دجاج بالعظم (يفضل أفخاذ أو فخذ دجاج) - منظفة

2 كوب حليب جوز الهند

1 ساق من عشب الليمون - يُقطّع إلى 3 أجزاء ويُسحقها

خولنجان 1 بوصة - مقطع إلى 3 قطع صغيره

3 أوراق ليمون و 3 أوراق غار

1.5 كوب ماء 2 ملعقَة صغيره ملح

1 ملعقَة كبيره سكر كراث مقلي (للتزيين)

بقدونس طازج (للتزيين)

البهارات المخلوطة:

4 فصوص ثوم مقشره

1 كراث متوسط الحجم - مقطع إلى 4 قطع

3 فلفل سيرانو أو فلفل حار تايلاندي (زياده / تقليل وفقًا لتحمل الحراره)

1 ملعقَة صغيره بذور كزبره

3 شمعدانات

1 بوصة كركم

1 ملعقَة صغيره قرفة مطحونة

اتجاه:

في وعاء كبير ، أضيفي 1.5 كوب ماء ودجاج. على نار متوسطة منخفضة ، اسلقي الدجاج. يُضاف عشب الليمون والخولنجان وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر.

بينما الدجاج يغلي. تحضير جميع المكونات المراد خلطها. أضفهم جميعًا في الخلاط. أضف أيضًا حوالي مغرفتين من مرق الدجاج (الماء من القدر حيث لا يزال الدجاج يطهى).

امزجهم جميعًا حتى يختلطوا جميعًا جيدًا.

نضيف البهارات المخلوطة في وعاء الدجاج. أضف أيضًا حليب جوز الهند. حركهم جيدًا.

دع الدجاج يطهى لمدة 60 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. تذوقه - أضف المزيد من الملح أو السكر إذا احتجت لذلك.

يُقدم مع أرز مبخر رقيق. خبز روتي براتا أو خبز النان أو الثوم مع كاري الدجاج هذا أيضًا.

استمتع!



سوتو بيتاوي (شوربة لحم جاكرتا مع حليب جوز الهند)

مكونات:

1 رطل من قطع اللحم البقري المستديرة للحساء

1 رطل من وتر لحم البقر

نصف كيلو كرشة من لحم البقر

1 بوصة من الزنجبيل ، رطل / سحقها 1 بوصة من الخولنجان ، رطل / سحقها

8 أكواب ماء 3 ملاعق زيت نباتي

2 ورق غار 1 إنش عود قرفة

2 علبة (13.5 أونصة سائلة) من حليب جوز الهند

1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب ملعقة كبيرة ملح

2 بصل أخضر مفروم

فلفل أبيض وسكر حسب الرغبة (اختياري)

معجون التوابل:

4 فصوص ثوم ، اهرسها 3 كراث متوسط الحجم

½ بوصة من الزنجبيل ، رطل / سحقها ½ بوصة من الخولنجان ، رطل / سحقها

3 شمعات 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

1 ملعقة صغيرة مسحوق كمون

مقبلات للتقديم:

4 حبات طماطم مقطّعة إلى مكعب بحجم 1 إنش

2 بطاطس مقطعة مكعبات بحجم 1 بوصة ومقلية

نصف كوب كراث مقلي

عصير الليمون (اختياري)

صلصة الصويا الحلوة (اختياري)



فطائر الجمبري المقرمشة (باكوان أودانج)

مكونات:

½ رطل من الروبيان متوسط الحجم - منظّف ومزيل العرق

1 جزره متوسطة - جولييند

½ ملفوف كامل - مقطع إلى قطع صغيره

1 ساق بصل أخضر - مقطع

2 بيض

6 ملاعق كبيره طحين لجميع الأغراض

2 ملاعق كبيره دقيق أرز

120 مل ماء

رشة ملح وفلفل

زيت الزيتون (للقلي)

العديد من الفلفل الحار التايلاندي كتوابل (اختياري)

الاتجاهات:

افصل البيضة البيضاء عن صفارها. لهذه الوصفة ، سنستخدم البيض الأبيض فقط.

في وعاء خلط كبير ، اخلطي البيض الأبيض والدقيق متعدد الأغراض ودقيق الأرز والماء والملح والفلفل. اخلطيهم جيدا.

ثم أضيفي الجزر والملفوف والبصل الأخضر والروبيان. اخلطيهم جيدا.

سخني زيت الزيتون في مقلاه عميقة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي حوالي ملعقة كبيره من الخليط في المقلاه واقليها لمده 3-5 دقائق. ثم اقلبه واتركه يطهى لمده 3-5 دقائق أخرى على الجوانب الأخرى حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً.

صفي الزيت الزائد واتركيه جانبًا. كرر حتى تقلى جميع الخلطات.

استمتع!



(فطيره البطاطس الأندونيسية مع اللحم المفروم)

مكونات:

5 حبات بطاطس متوسطة الحجم - مقشره ونظيفة

½ رطل من اللحم المفروم

2 بيض كبير

1 ملعقة صغيره بقدونس مفروم

2 فص ثوم - مفروم

1 كراث متوسط الحجم - شرائح (أو كراث مقلي)

1 ملعقة صغيره جوزه الطيب

زيت نباتي للقلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

سخني الزيت في مقلاه عميقة أو مقلاه عميقة.

قطّع كل حبة بطاطس إلى 8 أجزاء أصغر ، وعندما يصبح الزيت ساخنًا ، ضعها في مقلاه أو مقلاه عميقة. اطهيه حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً أو حوالي 15 دقيقة أو نحو ذلك. اتركيها جانباً وجففيها بمنشفة ورقية.

يُقلى الكراث المقطع ويُصفى من الزيت ويُترك جانبًا.

في وعاء كبير نضيف البطاطا المقلية. يهرسهم بالتساوي.

يُضاف اللحم المفروم ، بيضة واحده ، البقدونس المفروم ، الثوم المفروم ، الكراث المقلي ، جوزه الطيب ، الملح والفلفل. اخلطيهم جيدا.

اغسل يديك وصب البطاطس على شكل كره صغيره وافردها قليلًا. سيكون مثل شكل دونات بدون ثقب.

في وعاء صغير منفصل ، اكسري البيضة الأخرى ، أضيفي الملح والفلفل. خفقت.

غلف كل فطيره بطاطس بالبيض المخفوق.

سخني الزيت مره أخرى في مقلاه عميقة أو مقلاه عميقة.

بمجرد أن يسخن الزيت ، اقلي مقلاه البطاطس حتى يصبح لونها بني أو حوالي 5 دقائق.

قدميها وهي ساخنة مع الكاتشب أو التوابل المفضلة لديك!



فطائر الخضار الأندونيسية المقرمشة (بالا بالا)

المكونات:

2 أوقية (أو 1 كوب) جزر - مبشور

2 أونصة (أو 1 كوب) من براعم الفاصوليا

ملفوف متوسط - مبشور

1 كوب دقيق لجميع الأغراض

1 كوب ماء

2 ملعقة صغيره ثوم بودره

ملعقتان صغيرتان من مسحوق مرقة الخضار (أو مسحوق مرقة الدجاج ، إن لم يكن نباتيًا)

1 ملعقة صغيره بيكنج بودر

1 ملعقة صغيره ملح

نصف ملعقة صغيره فلفل

زيت نباتي للقلي

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي الدقيق ، والبيكنج بودر ، ومسحوق الثوم ، ومسحوق مرقة الخضار ، والملح ، والفلفل والماء. تخلط جيدا.

ثم أضيفي الجزر المبشور والملفوف وبراعم الفاصوليا واخلطيهم جيدًا.

سخني الزيت في مقلاه على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي ملعقة من مزيج الخضار وافردها. كرر حتى لا يكون هناك مساحة كبيره في المقلاه ، ولكن تأكد من أنها ليست مزدحمة. تقلى حتى تصبح الفطائر ذهبية اللون أو حوالي 3 دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى يختفي كل مزيج الخضار.

قدمها مع البهارات المفضلة لديك. استمتع!


THE BURNING KITCHEN
The BURNING Kitchen

فطيره الدجاج والروبيان قليلة الكربوهيدرات

مكونات:

1 رطل دجاج مفروم

½ رطل من الجمبري - مقشر ومنظف ومفروم ناعماً

3 فصوص ثوم - مفروم

2 ساق بصل أخضر - شرائح رقيقة

2 بيضة

كوب دقيق لوز

2 ملعقة كبيره جبن بارميزان مبشور

نصف ملعقة صغيره ملح

نصف ملعقة صغيره فلفل

3 ملاعق كبيره زيت زيتون

الاتجاهات:

في وعاء ، اخلطي جميع المكونات ما عدا زيت الزيتون. تخلط جيدا.

سخني زيت الزيتون في مقلاه على نار متوسطة الحراره. بمجرد تسخينها ، ضعي ملعقة من المزيج في المقلاه.

طهي لمده 10 دقائق لكل جانب.

يُرفع عن النار ويوضع على طبق مبطن بمنشفة ورقية لتصريف الزيت الزائد.

قدميها مع الكاتشب أو السريراتشا أو التوابل المفضلة لديك!



أجنحة دجاج بالبارميزان كاجون مقرمشة

المكونات:

12-15 أجنحة دجاج - منظفة

كوب دقيق لجميع الأغراض

¼ كوب دقيق أرز

1 ملعقة كبيره ملح

نصف ملعقة كبيره فلفل

1 ملعقة طعام من مسحوق الفلفل الحلو

1 ملعقة صغيره مسحوق كركم

2 ملعقة طعام توابل كاجون

3 ملاعق كبيره جبن بارميزان مبشور

زيت نباتي للقلي

اتجاه:

في وعاء للخلط ، يُمزج الدقيق لجميع الأغراض ودقيق الأرز والملح والفلفل والبابريكا والكركم. اخلط جيدا.

ثم أضيفي أجنحة الدجاج إلى وعاء الخلط. غطِ كل أجنحة الدجاج جيدًا. ثم ضعه جانبًا واتركه منقوعًا في الثلاجة لمده ساعتين على الأقل. يمكنك تركها طوال الليل أيضًا.

سخني الزيت النباتي في مقلاه أو مقلاه عميقة على حراره متوسطة إلى عالية.

بمجرد تسخينها ، ضعي أجنحة الدجاج في مقلاه عميقة. لا تضع الكثير من الأجنحة في المقلاه أو المقلاه العميقة (لا تزدحم) للتأكد من طهي الدجاج بالتساوي.

اقلي كل جناح لحوالي 10-15 دقيقة (حسب حجم كل جناح) أو حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

أخرجيها وضعي الأجنحة في وعاء. رشي عليها توابل الكاجون وجبنة البارميزان المبشورة. اقلب الأجنحة للتأكد من أنها مغطاه جيدًا بتوابل الكاجون وجبن البارميزان.

اتركه جانباً واتركه يبرد لمده 3 دقائق.

قدميها مع الكاتشب أو التوابل المفضلة لديك. استمتع!



أجنحة دجاج مقرمشة بالليمون والكاجون

مكونات:

3 أرطال أجنحة دجاج - منظفة

1 ليمون - قسم العصير إلى جزأين

3 فصوص ثوم - مفروم

1 ملعقة صغيره ملح

1 ملعقة صغيره فلفل

2 ملعقة طعام توابل كاجون

2 ملعقة طعام زيت زيتون

الاتجاهات:

في وعاء للخلط ، أضيفي أجنحة الدجاج ونصف عصير الليمون والثوم المفروم والملح والفلفل.
تخلط جيدا.
اتركي أجنحة الدجاج جانبًا ، وغطيها بغلاف بلاستيكي واتركيها تتبيلة لمده ساعتين على الأقل ، أو حتى أفضل ، طوال الليل.
سخني الفرن على درجة حراره 400 فهرنهايت.
ضع رقائق الألومنيوم على صينية الخبز. ادهني زيت الزيتون بالرقائق.
ضع كل جناح على ورق القَصدير وادهن بقَايا زيت الزيتون فوق كل جناح. هذا للتأكد من أن الأجنحة ستكون مقرمشة ولن تلتصق بالرقائق المعدنية.
دعها تخبز لمده 25 دقيقة. ثم اقلب كل جناح واخبز مره أخرى لمده 25 دقيقة أخرى.
بمجرد انتهاء الوقت ، دع الأجنحة تبرد لمده 5 دقائق أو نحو ذلك. لا تقم بإزالة أي عصير يخرج من الدجاج.
في وعاء كبير أو كيس زيبلوك ، أضيفي أجنحة الدجاج وعصير الدجاج ونصف عصير الليمون وتوابل الكاجون. اقذفهم حتى يتم تغليف الأجنحة بها بالتساوي.
استمتع بتوابلك المفضلة وهي ساخنة ومقرمشة!



أيام بانجانج بومبو كونينج (دجاج كرسبي أصفر إندونيسي)
المكونات:
2 دجاجة كورنيش - تنظف كل دجاجة وتقطع إلى 4 قطع
500 مل (2 كوب) ماء
2 ورق غار
1 ساق ليمون - مقصف
2 ملعقة طعام زيت زيتون
البهارات الصفراء:
4 شمعدانات
1 إنش كركم - مقشر
إنش من الزنجبيل - مقشر
1 كراث متوسط الحجم - مقشر
5 فصوص ثوم - مقشره
1 ملعقة صغيره سكر
1 ملعقة صغيره ملح
اتجاه:
ضع كل مكونات التوابل الصفراء في مطحنة / خلاط. امزجهم حتى يصبحوا عجينة صفراء.
افركي العجينة الصفراء على الدجاج وضعيها في قدر الطبخ. صب الماء وأضف أوراق الغار والليمون.
ضعي القدر على نار هادئة أو اتركيه على نار هادئة. اطهيه لمده ساعة تقريبًا أو حتى يختفي الماء تمامًا أو يتبخر.
سخني الفرن على 350 درجة فهرنهايت.
ادهني بعض الزيت على صينية الخبز. انقلي الدجاج على صينية خبز.
ادهن الدجاج بالقليل من الزيت. إذا كان هناك بقايا من البهارات الصفراء ، ادهنها على الدجاج أيضًا.
نضع الدجاج في الفرن ونتركه يخبز لمده ساعة أو يصبح جلد الدجاج بني.
اتركه لمده 5 دقائق قبل التقديم. استمتع!



كعكة سمك مشوية ملفوفة بورق الموز (أوتاك أوتاك)

المكونات:

1 رطل من معجون السمك (أو 1 رطل من الماكريل / النهاش الطازج - منظّف ومنزوع العظم ومخلط لجعله معجونًا)

200 غرام نشاء تابيوكا

200 مل كريمة جوز الهند

2 بيضة بيضاء - اترك صفار البيض لاستخدامات أخرى

2 ساق بصل أخضر - مفروم 1 ملعقة صغيره ملح

1 ملعقة صغيره فلفل أبيض 1.5 ملعقة صغيره سكر

ورق الموز لتغليف الدباسة "لختم" أوراق الموز

صلصة الفستق:

100 غرام شمعدان - محمص

50 غرام فول سوداني - محمص

5 فلفل حار تايلاندي (يمكن استبداله بالهلابينو أو السيرانو أو الفلفل الحار)

½ فلفل أحمر متوسط الحجم - ينظف ويزيل البذور

200 مل ماء 1 ملعقة كبيره خل

نصف ملعقة صغيره ملح ملعقة صغيره فلفل أبيض

اتجاه:

في وعاء للخلط ، يُمزج معجون السمك ونشا التابيوكا وكريمة جوز الهند والملح والفلفل والسكر. اخلط جيدا.

يُضاف البيض الأبيض والبصل الأخضر المفروم. اجلس جانبا.

امسح كل جانب من أوراق الموز بمنشفة مبللة وقم بتقطيعها إلى شكل مستطيل - حوالي 10 × 6 بوصة.

ضعي حوالي 1-2 ملعقة كبيره من خليط السمك في منتصف ورقة الموز المقطوعة ، ووزعيها على شكل مستطيل طويل. ثم قم بطي الجانب الأيسر والأيمن من أوراق الموز لتغطية خليط السمك وتأمين كلا الطرفين باستخدام دباسة. كرر حتى يختفي كل خليط السمك.

سخني الشواية على نار متوسطة. قم بشوي كل أوتاك أوتوك ملفوف لمده 3-5 دقائق على كل جانب أو حتى تظهر علامة متفحمة على أوراق الموز. ملاحظة: بالنسبة لـ otak2 "الأكثر سمكًا" ، اشويها لفتره أطول قليلاً. يمكنك ترك بعضها وتجميده للاستهلاك لاحقًا.

تقدم مع صلصة الفول السوداني. استمتع!



أيام جورينج مينتيجا (دجاج مقلي بالزبده الحلوه)

المكونات:

1/2 رطل دجاج مقَطّع إلى حجم صغير

1 ملعقَة كبيره ثوم مفروم

1 ملعقَة كبيره كراث مقطع إلى شرائح رفيعة

1/2 بصلة متوسطة الحجم مقطعة إلى شرائح

6 ملاعق كبيره من السمن أو الزبده الزرقاء

2 ملاعق كبيره صلصة المحار

3 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه

2 ملاعق كبيره صلصة الصويا

2 ملاعق كبيره من عصير الليمون (يمكنك استبداله بعصير الليمون)

1 ملعقَة كبيره صلصة ورشيسترشاير

زيت نباتي للقلي

الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات:

سخني المقلاه بالزيت أو سخني الزيت في مقلاه عميقَة. بمجرد تسخينها ، اقلي الدجاج حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً ، أو على الجانب المقرمش ، ثم اتركيه جانباً.

في قدر منفصل ، سخني المقلاه مع 3 ملاعق كبيره من السمن ، ثم أضيفي الثوم والكراث والبصل. اطبخي حتى تفوح رائحته

أضف صلصة المحار وصلصة الصويا الحلوه وصلصة الصويا وعصير الليمون وصلصة ورتشيستر والملح والفلفل حسب الرغبة. يقَلب جيدا.

نضيف الدجاج المقلي ونخلط جيدا.

ضعي المارجرين المتبقي على "ختم" النكهة

بمجرد أن يتم تغليف الدجاج بالكامل بالسمن ، يصبح جاهزًا. ابدأ في تقَديمها على الفور مع أرز رقيق ساخن.



أيام بانجانج بومبو كونينج (دجاج كرسبي أصفر إندونيسي)

المكونات:

2 دجاجة كورنيش - تنظف كل دجاجة وتقَطع إلى 4 قطع

500 مل (2 كوب) ماء

2 ورق غار

1 ساق ليمون - مقَصف

2 ملعقَة طعام زيت زيتون

البهارات الصفراء:

4 شمعدانات

1 إنش كركم - مقشر

إنش من الزنجبيل - مقَشر

1 كراث متوسط الحجم - مقشر

5 فصوص ثوم - مقشره

1 ملعقَة صغيره سكر

1 ملعقَة صغيره ملح

اتجاه:

ضع كل مكونات التوابل الصفراء في مطحنة / خلاط. امزجهم حتى يصبحوا عجينة صفراء.

افركي العجينة الصفراء على الدجاج وضعيها في قدر الطبخ. صب الماء وأضف أوراق الغار والليمون.

ضعي القَدر على نار هادئة أو اتركيه على نار هادئة. اطهيه لمده ساعة تقريبًا أو حتى يختفي الماء تمامًا أو يتبخر.

سخني الفرن على 350 درجة فهرنهايت.

ادهني بعض الزيت على صينية الخبز. انقَلي الدجاج على صينية خبز.

ادهن الدجاج بالقَليل من الزيت. إذا كان هناك بقَايا من البهارات الصفراء ، ادهنها على الدجاج أيضًا.

نضع الدجاج في الفرن ونتركه يخبز لمده ساعة أو يصبح جلد الدجاج بني.

اتركه لمده 5 دقائق قبل التقَديم. استمتع!



ساتي أيام خاص مادورا (دجاج ساتيه على طريقة مادورا)

مكونات:

2 رطل من أفخاذ الدجاج - مقطعة إلى 3 رطل من عصير الليمون

1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأبيض 1 ملعقة كبيرة معجون الثوم (أو الثوم المفروم)

20 سيخًا من الخيزران - ينقع قبل ساعة على الأقل من نسج الدجاج

صلصة الفول السوداني 200 غرام الفول السوداني الخام 4 كاندلينكس

3 فصوص ثوم ½ كراث متوسط الحجم 200 مل ماء 200 مل حليب جوز الهند

4 ملاعق كبيرة من السكر البني 1 ملعقة صغيرة ملح

2 ملعقة صغيرة مرق دجاج بودرة 1 كوب زيت زيتون للقلي

للدهن 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون

الاتجاهات:

تتبيل

في وعاء كبير يضاف عصير الليمون والفلفل الأبيض والثوم المفروم. يُضاف الدجاج ويُغطى جيداً بالتتبيلة. غطيها واتركيها جانباً لمدة ساعتين على الأقل - بين عشية وضحاها أفضل.

صلصة الفستق

سخني الزيت في مقلاة أو قدر صلصة على نار متوسطة. يضاف الفول السوداني والشمعدان والثوم والكراث. بمجرد أن يتحول لون الفول السوداني إلى اللون البني قليلاً ، صفي كل شيء من الزيت وانقله إلى معالج الطعام أو الخلاط. اطحنها - إذا كنت ترغب في أن تكون أكثر نعومة ، اطحنها لفترة أطول حتى يتم سحق الفول السوداني جيدًا. لقد جعلتها مكتنزة بعض الشيء.

قم بإزالة الزيت المتبقي من الووك / القدر. ثم أعد الحرارة إلى درجة حرارة منخفضة ليغلي ببطء.

يضاف خليط الفول السوداني المطحون والماء والسكر البني والملح ومسحوق الدجاج.

طهي لمدة 15 دقيقة وأضف حليب جوز الهند. ثم استمر في الغلي حتى تتكاثف الصلصة. توضع جانباً ثلث صلصة الفول السوداني لاستخدامها في الشواء.

شواء

أخرجي الدجاج المتبل ونسجه في الأسياخ المنقوعة.

في وعاء خلط آخر ، اخلطي 1/3 صلصة الفول السوداني ، صلصة الصويا الحلوة و 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون وغطي كل سيخ دجاج قبل الشوي.

سخني الشواية على حرارة منخفضة. بمجرد تسخينها ، اشوي أسياخ الدجاج لحوالي 5 دقائق على كل جانب أو حتى تنضج / تتفحم قليلاً.

قدمي الدجاج الساتيه مع ثلثي صلصة الفول السوداني المتبقية. يمكنك رش صلصة الفول السوداني أكثر بصلصة الصويا الحلوة والكراث المقلي إذا أردت. استمتع!



أيام بينيت (دجاج البينيت الأندونيسي الحار)
المكونات:
2 رطل من أجنحة الدجاج - منظفة (يمكنك أيضًا استخدام الفخذ وصدر الدجاج وما إلى ذلك)
كوب دقيق لجميع الأغراض ¼ كوب دقيق أرز
1 ملعقة كبيره ملح ملعقة كبيره فلفل أبيض
1 ملعقة كبيره مسحوق بابريكا 2 ملعقة صغيره بودره ثوم
زيت نباتي لقلي الخس والكراث المقلي والخيار (للتزيين)
سمبال (تشيلي ميكس)
100 جرام من الفلفل الأحمر التايلندي الحار (يمكن إضافة المزيد لزيادة الحراره أو تقليل الفلفل لجعله أقل حاره)
1 فلفل أحمر بابريكا - مصنف ومقطع إلى مكعبات صغيره
3 طماطم روما - تقطع كل طماطم إلى 4 أجزاء
3 حبات كراث متوسط الحجم - مقشر
5 ملاعق صغيره معجون روبيان بيلكان (تيراسي)
2 ملاعق كبيره سكر جوز الهند (أو السكر البني)
ملعقة صغيره ملح زيت نباتي للقلي
اتجاه:
في وعاء للخلط ، يُمزج الدقيق متعدد الاستخدامات ودقيق الأرز والملح والفلفل والبابريكا ومسحوق الثوم. اخلط جيدا.
ثم أضيفي الدجاج إلى وعاء الخلط. غطِ كل أجنحة الدجاج جيدًا. ثم ضعه جانبًا واتركه منقوعًا في الثلاجة لمده ساعتين على الأقل. يمكنك تركها طوال الليل أيضًا.
سخني الزيت النباتي في مقلاه أو مقلاه عميقة على حراره متوسطة إلى عالية.
بمجرد تسخينها ، ضعي كل جناح دجاج في مقلاه عميقة. لا تضع الكثير من الأجنحة في المقلاه أو المقلاه العميقة (لا تزدحم) للتأكد من طهي الدجاج بالتساوي.
اقلي كل جناح لحوالي 10-15 دقيقة (حسب حجم كل جناح) أو حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.
أخرجيها واتركيها جانباً. اطبخ الدجاج الآخر غير المقلي حتى ينضج تمامًا.
ثم اقلي الدفعة الأولى مره أخرى لمده 5 دقائق أو نحو ذلك. كرر حتى تقلى كل الدجاج مرتين.
اجلس جانبا.
قدميها مع السمبال (خلطة الفلفل الحار) والأرز المبخر وبعض التزيين. استمتع!



كاري الدجاج على الطريقة الأندونيسية (كاري أيام)
المكونات:
2 رطل. دجاج بالعظم (يفضل أفخاذ أو فخذ دجاج) - منظفة
2 كوب حليب جوز الهند
1 ساق من عشب الليمون - يُقطّع إلى 3 أجزاء ويُسحقها
خولنجان 1 بوصة - مقطع إلى 3 قطع صغيره
3 أوراق ليمون و 3 أوراق غار
1.5 كوب ماء 2 ملعقة صغيره ملح
1 ملعقة كبيره سكر كراث مقلي (للتزيين)
بقدونس طازج (للتزيين)

البهارات المخلوطة:
4 فصوص ثوم مقشره
1 كراث متوسط الحجم - مقطع إلى 4 قطع
3 فلفل سيرانو أو فلفل حار تايلاندي (زياده / تقليل وفقًا لتحمل الحراره)
1 ملعقة صغيره بذور كزبره
3 شمعدانات
1 بوصة كركم
1 ملعقة صغيره قرفة مطحونة
اتجاه:
في وعاء كبير ، أضيفي 1.5 كوب ماء ودجاج. على نار متوسطة منخفضة ، اسلقي الدجاج. يُضاف عشب الليمون والخولنجان وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر.
بينما الدجاج يغلي. تحضير جميع المكونات المراد خلطها. أضفهم جميعًا في الخلاط. أضف أيضًا حوالي مغرفتين من مرق الدجاج (الماء من القدر حيث لا يزال الدجاج يطهى).
امزجهم جميعًا حتى يختلطوا جميعًا جيدًا.
نضيف البهارات المخلوطة في وعاء الدجاج. أضف أيضًا حليب جوز الهند. حركهم جيدًا.
دع الدجاج يطهى لمده 60 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. تذوقه - أضف المزيد من الملح أو السكر إذا احتجت لذلك.
يُقدم مع أرز مبخر رقيق. خبز روتي براتا أو خبز النان أو الثوم مع كاري الدجاج هذا أيضًا.
استمتع!


coffee

سمك في أوراق الموز (بيبس إيكان)

مكونات:

• سمكة واحده كاملة (النهاش أو الفرخ أو الدنيس) ، ¾ - 1 كجم (1 1 - 2 رطل) 1 ملعقة كبيره من عصير الليمون أو الليمون

• ½ ملعقة صغيره ملح. • ورقتان من أوراق الموز ، كل منهما حوالي 25 × 45 سم ، مبللة بالماء الساخن

معجون التوابل:

• 1 ملعقة صغيره لب التمر الهندي • 2 ملعقة طعام ماء دافئ

• 2-3 فلفل أحمر بطول الإصبع

• 1 ساق ليمون ، ثلث قاع سميك فقط ، طبقات خارجية مهملة ، الجزء الداخلي مقطوع إلى شرائح

• 5 شموع أو مكسرات مكاديميا ، محمصة جافة حتى تصبح ذهبية اللون

• حبة طماطم صغيره ناضجة • نصف ملعقة صغيره كركم مطحون

• ملعقة صغيره معجون جمبري مجفف ، محمص • 1 ملعقة صغيره ملح

• 1 ملعقة كبيره من سكر النخيل • قليل من أغصان الريحان والليمون (الكيمنغي) ، اختياري

الاستعدادات:

1. نظف السمك وقياسه ، ثم قم بعمل 2-3 قطع قطرية على كل جانب. ضعي السمك في طبق ورشي على الجانبين بعصير الليمون والملح ، وافركي الشقوق بالأصابع. يوضع جانبا ويترك لينقع أثناء تحضير عجينة التوابل

2. لعمل معجون التوابل ، ينقع لب التمر الهندي في ماء دافئ لمده 5 دقائق ، ثم يُهرس جيدًا ، ويُعصر ويُصفى للحصول على عصير التمر الهندي. اطحن الفلفل الحار وعشب الليمون والشموع في مطحنة التوابل أو الخلاط حتى تصبح ناعمة. نضيف معجون الطماطم والكركم والروبيان ونطحن حتى تصبح ناعمة. انقلي المزيج إلى وعاء وقلبي عصير التمر الهندي والملح والسكر وأوراق الريحان.

3. ضع السمكة على قطعتين كبيرتين متداخلة من أوراق الموز. ضعي ثلث معجون التوابل على السمك ، وافركي بعضًا منه في الجروح. اقلب الجانب الآخر من السمكة وقم بتشويهه بثلث معجون التوابل ، ثم ادهن العجينة المتبقية داخل تجويف السمكة. قم بطي ورقة الموز لتثبيتها وتثبيتها باستخدام دبابيس أو أعواد أسنان.

4. املأ نصف وعاء بالماء واتركه حتى يغلي. ضع السمك على طبق معدني مثقوب أو رف سلكي مثبت في المقلاه أعلى من مستوى الماء. يُغطّى ويُطهى على البخار حتى ينضج السمك ، حوالي 25 دقيقة ، مع إضافة الماء المغلي إلى المقلاه كل 10 دقائق.

5. ضع السمك ، وهو ما يزال في ورق الموز ، تحت شواية شديده السخونة واتركه لمده 3 إلى 4 دقائق على كل جانب. تقدم في أوراق الموز.



وصفات كاري القدم البقر (جولي كيكيل) الإندونيسية

مكونات:

1 قدم بقره

4 أكواب حليب جوز الهند

1 ورقة كركم

2 بذره من مانغوستين الكاذبة (الاسم الإنجليزي الشائع لـ "عصام كانديس"). وتسمى أيضًا "شجره Gamboge" و "Eggtree" و "Sour mangosteen" و "Cochin-goraka".

2 ورق ليمون كافير

1 ساق ليمون

البهارات المخلوطة:

1 ملعقة كبيره فلفل أحمر مخلوط

2 سم كركم

5 قطع شموع

2 سم لاوس / جالانجال

6 فصوص ثوم

10 قطع الكراث

كيف:

1. نظف قدم البقره وشعرها ، وقطعيها إلى عده قطع واطهيها حتى تنضج.
2. انزع العظام ثم قطّع اللحم إلى أحجام صغيره حسب تفضيلاتك.
3. اطبخي حليب جوز الهند مع التوابل المخلوطة وأوراق الليمون الكفيري وحمض الكنديس (مانغوستين كاذب) وعشب الليمون.
4. أضيفي قطع اللحم واطبخي حتى يثخن حليب جوز الهند ويصبح زيتيًا.
5. استمر في التقليب حتى ينضج جيدًا لمنع حليب جوز الهند من الذوبان.
6. ارفع.



أوراك أريك تمب كيكاب بيداس مانيس (تمبيه حلوه وحاره)

مكونات:

12 أوقية تيمبيه - مكعبات

1 ملعقة كبيره ثوم مفروم

3 كراث - شرائح

2 ورق غار

3 فلفل حار تايلاندي - مقطع إلى قطع صغيره

4 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه

3 ملاعق كبيره زيت زيتون

زيت نباتي للقلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

انقع التمر بالملح والفلفل. اتركه جانباً لمده 5 دقائق.

قم بتسخين الزيت النباتي مسبقًا في مقلاه عميقة لقلي التمر أو يمكنك استخدام مقلاه عميقة مسخنة على 325 درجة فهرنهايت.

بمجرد تسخينها ، اقلي التمر حتى يصبح لونه بني. أخرجه من الماء وقم بتبريده على طبق.

سخني زيت الزيتون في مقلاه. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم والكراث واخلطيها حتى تفوح رائحتها.

أضيفي أوراق الغار واطهيها حتى تذبل قليلاً.

ثم نضيف التمر المقلي ونقلب جيدا.

أضف الفلفل الحار وصلصة الصويا الحلوه والملح والفلفل. اخلطيها حتى تغطى التمة جيداً.

أطفئي النار وقدميها وهي ساخنة. استمتع!



كرات اللحم المقرمشة والروبيان (باكسو جورينج)

مكونات:

1 رطل لحم مفروم

½ رطل جمبري - مقشر ومنظف

نصف كوب نشاء تابيوكا

2 ملاعق كبيره دقيق لجميع الأغراض

2 بيض

4 فصوص ثوم

1 ملعقة طعام زيت سمسم

1 ملعقة كبيره سكر

نصف ملعقة صغيره بيكنج بودر

الملح والفلفل حسب الذوق

زيت للقلي

صلصة الفلفل الحار الحلو (بهار اختياري)

الاتجاهات:

ماعدا الزيت وصلصة الفلفل الحار ، ضعي جميع المكونات في محضر الطعام. اخلطها جيدا. تأكد من عدم وجود قطع كبيره مكتنزه.

سخني الزيت في المقلاه العميقة.

بمجرد تسخين الزيت ، دعنا نختبر الطعم أولاً قبل قلي كل شيء. اصنع كره صغيره من الخليط. اطبخي حتى تقل الفقاعات في كرات اللحم.

اضبط المذاق ، وفقًا لذلك ، أضف المزيد من الملح أو الفلفل إذا لزم الأمر.

بمجرد أن يرضيك الطعم ، استخدم ملعقتين (أو يدك النظيفة) لتشكيل كره على شكل كره ، عاده ما تكون بحجم كره بينج بونج ، لكن الأمر متروك لك. كلما زاد حجمها ، كلما احتجت إلى وقت أطول لقليها. أيضا ، بلل الملاعق (أو يديك) للتأكد من أن الخليط لن يلتصق بها.

يقلى الخليط على شكل كره في المقلاه العميقة. اطبخي حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً وتكون هناك فقاعات أقل حول كرات اللحم.

توضع جانبا لتبرد قليلا.

كرات اللحم جاهزه للتقديم. تناول الطعام مع الفلفل الحلو أو التوابل المفضلة لديك!



©WHATTOCOOKTODAY.COM
ABC

سمبال بيض متبل (بيض مقلي حار) وصفات اندونيسية

مكونات:

5 بيض مسلوق ومقطع إلى أنصاف

2 ملعقة كبيره زيت فول سوداني

1 بصلة متوسطة مفرومة

2 فص ثوم مفروم

1 شمعة ، مبشوره

1 ملعقة صغيره لاوس (الخولنجان)

1 ملعقة صغيره Sambal Ulek (ابحث عن Sambal Ulek Recipe في قائمة الوصفات الخاصة بي لمعرفة كيفية تحضيرها)

ملح للتذوق

نصف ملعقة صغيره سكر بني

1 ورقة تحية

1 كوب حليب جوز الهند

كيف تصنع:

ضع شرائح البيض في طبق التقديم.

في مقلاه منفصلة ، سخني زيت الفول السوداني.

يقلى البصل والثوم والشمعدان واللاوس (الخولنجان) وسمبال أوليك والملح.

كن حذرًا لتجنب الحرق.

أضف السكر البني وورق السلم وحليب جوز الهند.

يُغلى المزيج ثم يُترك على نار خفيفة لمده 10 دقائق.

يُسكب المزيج فوق البيض المسلوق ويُقدَم.


©WHATTOCOOKTODAY.COM

سمبال بيض متبل (بيض مقلي حار) وصفات اندونيسية

مكونات:

5 بيض مسلوق ومقطع إلى أنصاف

2 ملعقة كبيرة زيت فول سوداني

1 بصلة متوسطة مفرومة

2 فص ثوم مفروم

1 شمعة ، مبشوره

1 ملعقة صغيره لاوس (الخولنجان)

1 ملعقة صغيره Sambal Ulek (ابحث عن Sambal Ulek Recipe في قائمة الوصفات الخاصة بي لمعرفة كيفية تحضيرها)

ملح للتذوق

نصف ملعقة صغيره سكر بني

1 ورقة تحية

1 كوب حليب جوز الهند

كيف تصنع:

ضع شرائح البيض في طبق التقديم.

في مقلاه منفصلة ، سخني زيت الفول السوداني.

يقلى البصل والثوم والشمعدان واللاوس (الخولنجان) وسمبال أوليك والملح.

كن حذرًا لتجنب الحرق.

أضف السكر البني وورق السلم وحليب جوز الهند.

يُغلى المزيج ثم يُترك على نار خفيفة لمده 10 دقائق.

يُسكب المزيج فوق البيض المسلوق ويُقدّم.



سمك سينج كوان (سمك الزنجبيل المطهو)

مكونات:

500 جرام من البركودا الكاملة (يمكن استبدالها بسمك الملك ، في هذه الحالة استخدمت سمك القد كامل القشور والأمعاء

مفتاح الجير / الجير / كالامانسي (كنت أستخدم كالامانسي) لإزالة الرائحة السمكية

كمية صغيره من الملح

5 كراث (استخدم 3 إذا كان لديك حجم أكبر من الكراث) ، مقطعة إلى شرائح رفيعة

5 فصوص ثوم مقطعة ناعماً

4 سم من جذر الزنجبيل ، مخلوط وممزوج

3 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه الاندونيسية

2 ملاعق كبيره تاوكو (فول الصويا المخمر)

1 ملعقة صغيره فلفل أبيض مطحون

2 حبة فلفل حريف أحمر ، مفرومة تقريبًا

1 ملعقة صغيره سكر نيء (إذا كنت بحاجة إليه)

2 ملعقة صغيره ملح (إذا احتجت)

2-3 ملاعق كبيره زيت طبخ

200 مل ماء

مقبلات:

قطع بزاوية من الفلفل الأحمر

طرق:

1. اشطف السمك المبشور والقشور. اتركها حتى تجف. اعصر الجير الرئيسي / الجير / الكالامانسي على السمك. افركي كمية قليلة من الملح على السمك.

2. اقلي السمك حتى يصبح لونه بني فاتح ولا يجف بشكل مفرط. أزاله وصرفه. ضعي السمك المقلي على قطعة من الورق البني لامتصاص الزيت.

3. تسخين مقلاه على ارتفاع متوسط. أضف زيت الطهي. يقلب الكراث والثوم والزنجبيل حتى يصبح مصفرًا أو يمكنك شم الرائحة في الهواء.

4. يضاف تاوكو وصلصة الصويا الحلوه. استمر في التقليب واطبخ حتى يتكرمل خليط صلصة الصويا ويغلي.

5. أضف الماء والفلفل الأبيض المطحون. يقلب. تذوق الصلصة. تبلي بالسكر والملح إذا كنت في حاجة إليها. دعها تغلي. أضف السمك والفلفل الحار.

6. يرفع عن النار. طبق السمك والصلصة.



نودلز آتشيه (نودلز آتشيه)

مكونات Aceh Mie / Aceh Noodles:

400 جرام نودلز رطبة / أصفر 750 مل مرق لحم بقري

150 جرام روبيان رطب ، مسح ، تجاهل الجلد.

150 جرام لحم ضأن / لحم بقري مقطع مكعبات 1 طماطم

4 فصوص ثوم مقطعة ناعماً. 3 بصل أخضر مقطع ناعماً.

60 جرام من براعم الفاصوليا ، siangi ، ذيل العادم.

100 جرام من الملفوف المقطع شرائح رقيقة. 1 ملعقة صغيره خل

2 ملاعق طعام من صلصة الصويا 1 كراث ، مقطع ناعم.

1 ملعقة كبيره كرفس مقطع ناعم.

2 ملعقة صغيره ملح. 3 ملاعق كبيره زيت طبخ دقيق.

نودلز آتشيه / بهارات نودلز آتشيه: 5 قطع بصل أحمر.

3 فصوص ثوم. 4 قطع فلفل أحمر ، منزوع البذور.

مسحوق الكركم ½. 4 حبات هيل.

1 ملعقة صغيره كمون محمص. 1 ملعقة صغيره فلفل رومي.

مقبلات آتشيه:

مقرمشات روبيان / شيبس كراكرز.

خيار مخلل.

كيفية صنع نودلز مي آتشيه / آتشيه:

يُقلى البصل المقطع وشرائح الثوم والبهارات المطحونة حتى تفوح رائحته.

أدخل لحم الضأن / اللحم البقري وحركه واطبخه حتى يتغير لونه.

ثم نضيف الجمبري والطماطم ونقلب جيدا.

يضاف المرق والكرفس والثوم المعمر والملح والخل.

يُطهى حتى ينضج اللحم ويقلل الماء مع التحريك من حين لآخر.

أدخل براعم الملفوف والفاصوليا وحركها جيدًا.

ثم نضيف المعكرونة وصلصة الصويا.

قلب حتى تنضج جميع المكونات بشكل متساوٍ ومختلط. مصعد.

قدميها ساخنة مع خيار مخلل ورقائق مقلية.



KERING TEMPEH

Fried Tempeh with Sweet & Spicy Glace

Daily Cooking Quest

شوربة الجمبري التوفو

وصفات شوربة الجمبري بالتوفو:

مكونات شوربة الجمبري التوفو

150 جرام من الجمبري ، الذيل متخلف ، مقطوع

عبوه واحده من التوفو

3 قطع فطر منقوعة ومقطعة إلى قطع

25 جرام من المعكرونة الزجاجية

2 سيقَان ليمون ، شرائح مائلة

5 قطع من أوراق البرتقَال ،

2 حبة كراث ، مقطعة إلى 1 سم

50 جرام ذره مقطعة 1 سم

1 كتلة مرق دجاج

2 ملاعق صغيره ملح

1/4 ملعقة صغيره فلفل مطحون

1/4 ملعقة صغيره سكر

1500 مل من الماء

توابل شوربة التوفو الروبيان

6 فصوص ثوم مقلية

1 ملعقة كبيره روبيان مجفف ، محمص

2 سم كركم محترق

كيفية صنع حساء الجمبري والتوفو

اغلي الماء والتوابل وعشب الليمون وأوراق الليمون حتى الغليان.

أدخل عيش الغراب والذرة. يقلب جيدا.

يُضاف الجمبري والتوفو ومرق الدجاج والملح والفلفل. اطبخي حتى ينضج.



أرز مقلي بالمأكولات البحرية (أرز مقلي بالمأكولات البحرية) وصفات إندونيسية

صغيرا

500 غرام أرز أبيض

2 بيض

6 حبات روبيان صغير مقشر

قطعة واحده من حبر الحبار يتم التخلص منها ، مقطعة إلى مستدير

1 كراث مقطعة دائرية

قطعتان من الفلفل الأحمر ، تُرفع محتوياتها ، مقطّعة إلى شرائح

2 ملاعق كبيره صلصة الصويا

2 ملاعق كبيره صلصة طماطم

زبده حسب الرغبة

مقادير التوابل المهروسة:

5 بصل أحمر

3 فصوص ثوم

1 ملعقة صغيره ملح

1/2 ملعقة صغيره سكر

1 سم معجون روبيان صلب

مقبلات:

طماطم

الخس

مقرمشات الروبيان

اتجاه:

سخني الزبده ، ثم أضيفي البهارات المهروسة والفلفل الأحمر ، ثم اطهيها حتى تفوح رائحتها.

يُضاف الأرز والحبار والروبيان ثم يُحرّك المزيج.

أضيفي صلصة الصويا وصلصة الطماطم وقلبي جيداً.

الأرز المقلي والرفع الخاص جاهزان للتقديم وهو دافئ. يضاف البصل المقلي

مقبلات:

طماطم

الخس

مقرمشات الروبيان



التوفو تك (توفو تك)

مكونات التوفو تك (التوفو تك):

- 300 جرام من التوفو ، مكعبات صغيره
- 2 بيض
- ملح 1/2 ملعقة صغيره
- 1/2 ملعقة صغيره مسحوق فلفل

صلصة التوفو تك (توفو تك):

- ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا
- 150 مل ماء
- 1 ملعقة كبيره معجون شريم (معجون)

صلصة الفول السوداني للتوفو تك (مهروسة حتى نقية):

- 2 ملعقة طعام فول سوداني
- 1 ثوم
- 2 فلفل تايلندي / فلفل عين الطير الحار
- ملح 1/2 ملعقة صغيره

المكونات التكميلية للتوفو تك (التوفو تك):

- براعم الفاصوليا
- كراث شرائح رقيقة
- كرفس مقطع رقيق
- كراث مقلي

كيفية صنع التوفو تك (tofu tek):

- بيض مخفوق ، ملح وفلفل
- يضاف التوفو في العجين
- عجين مقسم إلى أربعة أقسام
- تقلى العجينة حتى تغمر بالزيت النباتي
- ضع على الطبق
- تضاف المكونات التكميلية
- مزيج صلصة الفول السوداني (مهروس) وصلصة التوفو تك
- تضاف الصلصة المختلطة إلى الطبق
- تخدم



دجاج حبانج (دجاج حبانج مطبوخ) وصفات إندونيسية

مكونات:

2.4 رطل دجاج

1 ملعقة صغيره ملح

1 ملعقة صغيره ماء تمر هندي

500 مل من الماء

2 ملعقة كبيره صلصة الصويا الحلوه

3 قطع طماطم مقطعة

2 ملعقة صغيره سكر النخيل الجاوي

زيت الطهي

البهارات:

ل 50 غرام فلفل أحمر حار

12 الكراث

6 فصوص ثوم

2 ملعقة صغيره معجون روبيان

2 سم زنجبيل

2 سم الخولنجان الصغرى

2 ملعقة صغيره ملح

تعليمات:

1. قطّع الدجاج إلى 8 - 10 قطع ، ثم دهنه بالملح وماء تمر هندي جاف.
2. اعجن الدجاج واتركه لمده 10 دقائق حتى يمتص التوابل.
3. سخني زيت الطهي في مقلاه ، واقلي الدجاج حتى يصبح مصفرًا.
4. إزالة واستنزاف.
5. سخني 5 ملاعق كبيره من زيت الطهي وقلّبي البهارات حتى تفوح رائحتها.
6. أضيفي الدجاج المقلي وقلّبي واسكبي الماء.
7. أضف صلصة الصويا الحلوه والسكر والطماطم وسكر النخيل.
8. استمر في الطهي على نار خفيفة حتى ينضج الدجاج جيدًا وتزداد قوام الصلصة.



دجاج حبانج (دجاج حبانج مطبوخ) وصفات إندونيسية

مكونات:

2.4 رطل دجاج

1 ملعقة صغيره ملح

1 ملعقة صغيره ماء تمر هندي

500 مل من الماء

2 ملعقة كبيره صلصة الصويا الحلوه

3 قطع طماطم مقطعة

2 ملعقة صغيره سكر النخيل الجاوي

زيت الطهي

البهارات:

ل 50 غرام فلفل أحمر حار

12 الكراث

6 فصوص ثوم

2 ملعقة صغيره معجون روبيان

2 سم زنجبيل

2 سم الخولنجان الصغرى

2 ملعقة صغيره ملح

تعليمات:

1. قطّع الدجاج إلى 8 - 10 قطع ، ثم دهنه بالملح وماء تمر هندي جاف.
2. اعجن الدجاج واتركه لمده 10 دقائق حتى يمتص التوابل.
3. سخني زيت الطهي في مقلاه ، واقلي الدجاج حتى يصبح مصفرًا.
4. إزالة واستنزاف.
5. سخني 5 ملاعق كبيره من زيت الطهي وقلّبي البهارات حتى تفوح رائحتها.
6. أضيفي الدجاج المقلي وقلّبي واسكبي الماء.
7. أضف صلصة الصويا الحلوه والسكر والطماطم وسكر النخيل.
8. استمر في الطهي على نار خفيفة حتى ينضج الدجاج جيدًا وتزداد قوام الصلصة.

Steamed Whole Fish



وصفات ووكو الدجاج على مانادو (أيام ووكو مانادو) الإندونيسية

مقادير دجاج ووكو

1 قطع دجاج ، 1 ملعقة صغيرة ملح ، 150 مل ماء

5 ملاعق كبيرة زيت قلي ، 2 ليمون ، كدمات

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون ، 30 ورقة ليمون ريحان

نصف ملعقة صغيرة سكر ، 100 مل حليب جوز الهند

شرائح رقيقة:

7 أوراق ليمون كافير ، 1 ورقة باندان

5 فلفل أخضر حار ، 1 ساق أوراق كركم

3 بصل أخضر

طحن إلى عجينة:

6 شمعات ، 2 سم كركم

4 فلفل عين الطائر ، 2 ملعقة صغيرة ملح

3 فصوص ثوم ، 3 سم زنجبيل

3 فلفل حريف ، 7 فلفل أخضر حار

8 كراث ، 1 طماطم

كيف تصنع

افركي الدجاج بالملح وعصير الليمون. دعها تقف لمدة 30 دقيقة ؛ ثم تقلى حتى تنضج نصف.

اقلي معجون البهارات بالزيت. أضيفي الدجاج والمكونات الأخرى باستثناء أوراق الريحان والبصل الأخضر.

صب في الماء وحليب جوز الهند. جلب إلى يترك على نار خفيفة. يُطهى حتى يصبح الدجاج طريًا ويقلل المرق ؛ يُضاف أوراق الريحان والبصل الأخضر ويُطهى لمدة دقيقتين.



قدم الدجاج بالفلفل الأسود (مخلب الدجاج بالفلفل الأسود) الوصفات الأندونيسية الأصلية

مكونات:

500 جرام من مخلب الدجاج ، نظيف ومكدوم

2 سم زنجبيل 1000 مل من الماء ليغلي

توابل أقدام الدجاج: 5 فصوص ثوم مفرومة خشنة

1 سم زنجبيل مبشور 2 فلفل أحمر مجعد مقَطَّع إلى قطع

قطعة واحده من الصم ونصف ملعقة كبيره من أرز الخميره الحمراء ، مخمر ومصفى

2 ملاعق كبيره صلصة المحار 2 ملاعق صغيره من الفلفل الأسود الخشن

1 ملعقة صغيره سكر 500 مل مخلب مرق الدجاج المتبقي

12 ملعقة كبيره من نشاء الذره و 1/2 ملعقة كبيره ماء لتكثيف 1 كراث مذاب وشرائح منحرفة

1 ملعقة صغيره زيت سمسم 1 ملعقة كبيره زيت للقلي

مقبلات:

ورقة خس

كيفية صنع أقدام دجاج الفلفل الأسود:

1. اغلي الماء والزنجبيل ليغليان. أضف أقدام الدجاج. يغلي لمده 10 دقائق. يصفى ويوضع في الماء المثلج. أزلها وصفيها.

2. أقدام دجاج مقلية.

3. خميره الأرز الحمراء المخمره بالماء المغلي. استنزاف وفعل مره أخرى. تصرف. ناعم.

4. سخني الزيت. سلق الثوم والفلفل الأحمر المجعد والزنجبيل والصم وأرز الخميره الحمراء حتى تفوح رائحته. أضف أقدام الدجاج. يقلب جيدا.

5. أدخل صلصة المحار والفلفل الأسود والسكر. يقلب جيدا.

6. صب مرق الدجاج بكميات صغيره. يطهى حتى يمتص. غليظ القوام بمحلول نشا الذره. يقلب حتى يصبح كثيفا. أضف البصل الأخضر وزيت السمسم. يقلب جيدا.

Kacang Panjang dan Tempeh Tumis Sambal Terasi

Snake Bean and Tempeh Stir Fry in Shrimp Paste Chili Sauce



دجاج مقلي مع صلصة العسل والزنجبيل

أصابع الدجاج المقلي بصلصة العسل والزنجبيل:

- 3 أفخاذ دجاج
- 1 ملعقة كبيره صلصة صويا خفيفة
- 1 ملعقة كبيره نشا ذره
- 3 سم زنجبيل. مقطع إلى شرائح

دجاج مقلي مع العسل والزنجبيل

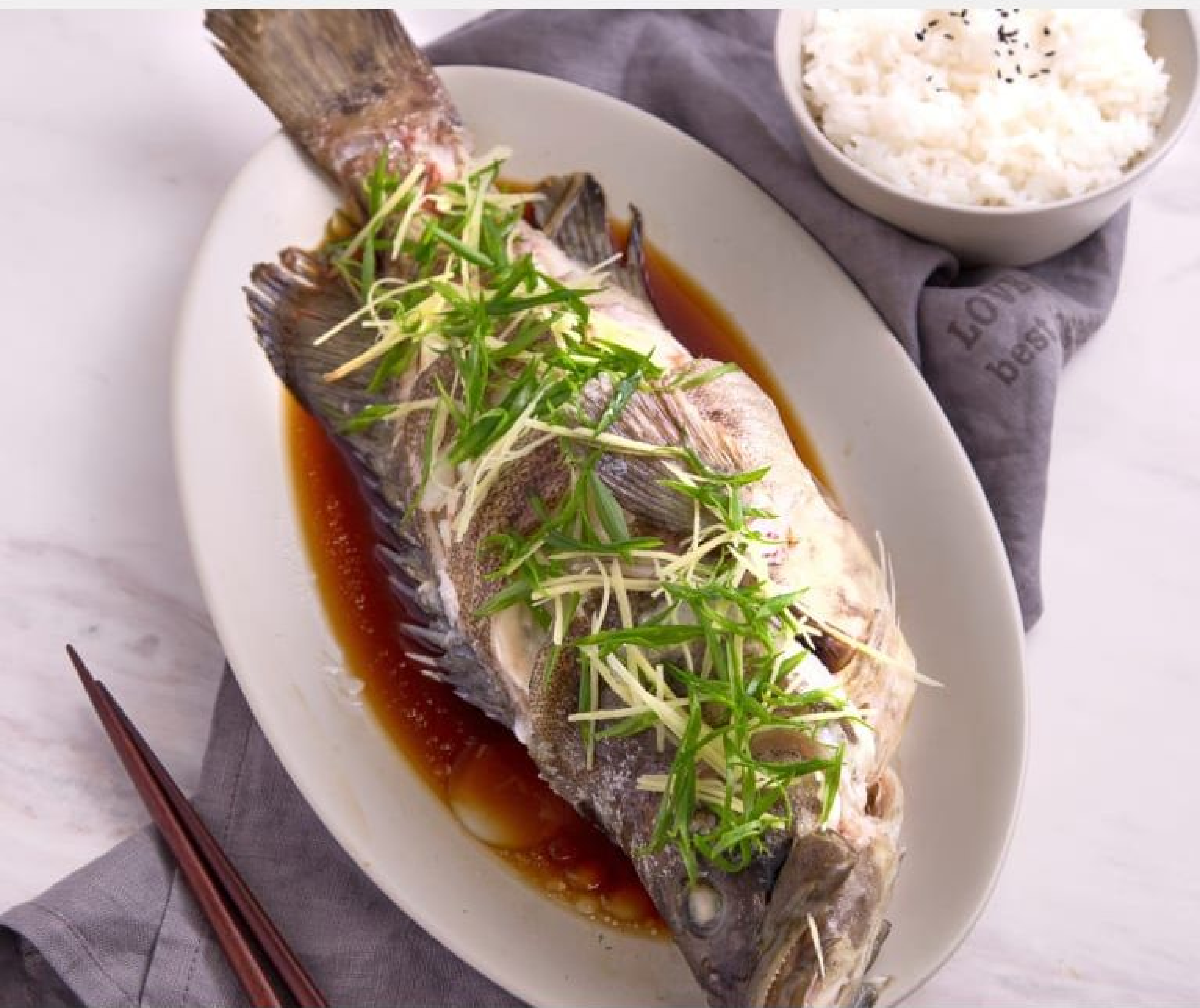
- ملح 1/2 ملعقة صغيره
- 2 ملعقة كبيره سكر
- 4 ملاعق كبيره خل أرز

صوص الدجاج المقلي مع العسل والزنجبيل:

- 3 ملاعق عسل
- 1 ملعقة كبيره صلصة صويا خفيفة
- ملح 1/2 ملعقة صغيره

طريقة عمل الدجاج المقلي بصلصة العسل والزنجبيل:

- غلفي ساق الدجاج بالطحالب ، اتركيه حتى 30 دقيقة. مع صلصة لايت الصويا ، امزج مايزينا معًا. وتقلى حتى تنضج ، ترفع وتجفف.
- يُسكب الصلصة في المقلاه ويُضاف الزنجبيل. ودجاج مقلي مطبوخ بنار صغيره حتى ينقع البحر.
- تقدم الدجاج المقلي مع صلصة العسل والزنجبيل



دجاج مقلي مع الفلفل الاخضر

الدجاج المقلي بمكونات الفلفل الأخضر:

1/2 كيلو دجاج مقطع إلى 5 قطع (قلى رفع وجاف)

50 جرام من الفلفل الأخضر المفروم

50 غراما من الطماطم الخضراء (شرائح)

1 ملعقة كبيره سكر

دجاج مقلي مع الفلفل الاخضر المخلوط مع صوص البحر:

2 ثوم

4 بصل أحمر

ملح 1/2 ملعقة صغيره

طريقة عمل الدجاج المقلي بالفلفل الأخضر:

- يقلب الخليط حتى يصبح رائعا

- يضاف الفلفل الحار والطماطم الخضراء والدجاج المقلي والسكر و 200 مل ماء

- مطبوخ حتى تنقع البهارات

- ارفع وخدم



دجاج مقَلي مع الفلفل الاخضر

الدجاج المقَلي بمكونات الفلفل الأخضر:

1/2 كيلو دجاج مقطع إلى 5 قطع (قلى رفع وجاف)

50 جرام من الفلفل الأخضر المفروم

50 غراما من الطماطم الخضراء (شرائح)

1 ملعقة كبيره سكر

دجاج مقَلي مع الفلفل الاخضر المخلوط مع صوص البحر:

2 ثوم

4 بصل أحمر

ملح 1/2 ملعقة صغيره

طريقة عمل الدجاج المقلي بالفلفل الأخضر:

- يقلب الخليط حتى يصبح رائعا

- يضاف الفلفل الحار والطماطم الخضراء والدجاج المقَلي والسكر و 200 مل ماء

- مطبوخ حتى تنقَع البهارات

- ارفع وخدم


The Little Teochew

اللحوم والكاري المبشور على مكاسار (بالو باسا) وصفات إندونيسية

مكونات قواعد Pallu:

3 ملاعق كبيرة زيت

2 سيقان ليمون جراس ، كدمات

1/2 جوزة الطيب

3 قرنفل

عود قرفة 5 سم

1 كغ من لحم البقر المقطّع إلى قطع (1 × 3 × 5 سم)

150 جرام جوز هند مبشور ، محمص ، مطحون

1 لتر حليب جوز الهند من 1 جوز هند

2 ملعقة كبيرة عصير تمر هندي

البهارات (المطحونة):

2 ملعقة كبيرة كزبرة

1/2 ملعقة كبيرة فلفل حلو

1 ملعقة صغيرة كمون

1/4 ملعقة صغيرة يانسون

100 جرام فلفل أحمر حار

8 الكراث

1 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفروم

1 ملعقة كبيرة خولنجان مفروم

1 ملعقة صغيرة ملح

كيفية عمل Pallu Basa:

يُسخن الزيت ويُقلى البهارات المطحونة وعشب الليمون وجوزة الطيب والقرنفل والقرفة حتى تفوح رائحتها.

يضاف اللحم البقري ويقلب.

ثم أضف جوز الهند المحمص وحليب جوز الهند.

يُطهى على نار خفيفة مع التحريك من وقت لآخر حتى ينضج اللحم ويصبح المرق سميكًا.

يُضاف عصير التمر الهندي ويُترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق أخرى.

يقدم ساخنا.

التوفو (التوفو الداعم)

دعم التوفو (التوفو الداعم) المكونات:

4 قطع توفو صغيره ، تعرف كل منها إلى 8 قطع

4 لفائف التمبيه ، مقطعة إلى شرائح

3 أوراق ملفوف ، مفرومة ناعماً

1 كوب من براعم الفاصوليا الطويلة

6 أكواب من الماء الساخن

2 كوب زيت طبخ

طعم المفرقعات الحمراء

توابل التوفو guling (التوفو guling):

3 أوراق ليمون كافير

3 فصوص ثوم

7 كراث

4 قطع فلفل حريف

1 كوب صلصة الصويا

2 ملاعق صغيره من السكر البني

1 ملعقة صغيره ملح

بصل مقلي حسب الرغبة

كيفية طهي التوفو (التوفو guling):

التوفو ، التمبيه ، البسكويت والكراث المقلي.

أوراق الكرنب والبراعم المقطعة مع الماء الساخن. أوراق ليمون كافير مقطعة إلى شرائح.

صلصة الصويا والماء المغلي.

دوهالركان يحضر الثوم والفلفل الحار المقطّع إلى قطع قصيره والسكر والملح والكراث المقلي والقليل من أوراق الليمون ، ثم يغلي حتى ينضج.



توفو باكوان (باكوان توفو)

مقادير التوفو باكوان:

- 100 جرام من التوفو
- أوراق الكرفس (شرائح رقيقة)
- 50 جرام من براعم الفول
- 1 بيضة
- 300 مل زيت نباتي (للقلي)

التوفو باكوان البحر:

- 5 بصل أحمر
- 3 ثوم
- 1/2 ملعقة صغيره فلفل أبيض
- 1/2 ملعقة صغيره ملح
- 1/2 ملعقة صغيره كزبره

طريقة عمل التوفو باكوان:

- التوفو المهروس ويخلط مع براعم الفاصوليا وأوراق الكرفس والبيض
- يقلب العجين حتى يمتزج جيدا
- يهرس كل صوص البحر ويخلط بالعجين
- عجينة مثل الصوره
- تقلى العجينة وتجفف
- تخدم



دجاج جوز الهند (دجاج مطبوخ بجوز الهند)

مكونات:

1 دجاجة مقطعة إلى 20 جزء

150 جرام جوز هند مبشور مقلي بدون زيت (محمص) و مهروس

قطعتان من أوراق الليمون ، تخلصي من أوراق العظام

500 مل من الماء

1 3/4 ملعقة صغيره ملح

1/4 ملعقة صغيره فلفل مطحون

1 ملعقة صغيره سكر

2 ملعقة صغيره ماء تمر هندي ، 1 ملعقة صغيره تمر هندي و 2 ملعقة صغيره ماء

2 ملاعق كبيره زيت للقلي

توابل خفية:

6 فصوص ثوم

3 بيضات بقان مقلي بدون زيت

5 فلفل أحمر كبير

3 سم الخولنجان

طريقة عمل دجاج جوز الهند:

يُسخن الزيت ويُقلى البهارات المطحونة وأوراق الليمون.

أضف الدجاج. يقلب حتى يتغير لونه.

أضف الملح والفلفل والسكر. صب الماء وحرك جيدا.

يُطهى حتى يصبح طريًا. يضاف جوز الهند المحمص. قلبي حتى تتكاثف الصلصة.

أضف ماء التمر الهندي. اطبخي حتى ينضج. مصعد.



وصفات الدجاج المشوي بالليمون الإندونيسي (أيام بكار ليماو)

المكونات:

1 دجاجة ، مقطعة إلى 7 أجزاء ، مهروسة

1 ملعقة كبيرة ماء ليمون

1 ملعقة كبيرة ملح

2 قطعة ليمون ، نصفين

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

100 مل حليب جوز الهند

4 أوراق ليمون

2 ملاعق كبيرة زيت للقلي

5 قطع بصل أحمر

3 فصوص ثوم

مقبلات:

طماطم مقطعة إلى شرائح رقيقة

اتجاه كيفية صنع:

1. هرس البصل الأحمر.
2. هرس الثوم.
3. نقع الدجاج في عصير الليمون والملح لمدة 30 دقيقة. اجلس جانبا.
4. يقلى الثوم والبصل الأحمر المهروس بأوراق الليمون حتى تفوح رائحته.
5. أضيفي الدجاج وقلبي حتى يتغير لونه.
6. أضف صلصة الصويا وحليب جوز الهند. يقلب حتى ينضج.
7. يشوى مع قطع الليمون حتى ينضج.

وصفة رندانج الدجاج الأندونيسي

مكونات وصفة رندانج الدجاج:

500 جرام دجاج مقطع إلى قطع.

1 لتر من حليب جوز الهند ، من 2 جوز هند.

2 قطعة تمر هندي.

2 قطعة من أوراق الكركم.

2 قطعة من أوراق البرتقال.

1 ساق ليمون ، مهروس.

1 ملعقة صغيره سكر.

ملح للتذوق.

2 ملاعق كبيره من زيت الطهي.

بصل أحمر مقلي 2 ملاعق كبيره.

توابل خفية:

15 قطعة تشيلي أحمر.

8 بصل أحمر.

6 ثوم.

2 حبة كاندلينوت محمصة.

كركم 3 سم.

جالانجال 5 سم.

كيف تصنع الاتجاه

1. يسخن الزيت ويقلى البهارات المطحونة حتى تفوح رائحته. مصعد.

2. اخلطي البهارات والتمر الهندي وعشب الليمون وأوراق الكركم وأوراق الليمون وعشب الليمون مع حليب جوز الهند. يغلي مع التحريك حتى الغليان.

3. أضف الدجاج والسكر والملح. يُطهى على النار حتى ينضج.

4. يرفع ويقدم مع طبق من الكراث المقلي.



وصفات LODEH LABU SIAM من إندونيسيا

مكونات

أ. 1 قطعة لابو سيام

ب. 1 قطعة تمبه

ج. 1/2 عبوه حليب بودره

د. 2 فص ثوم

ه. 3 بصل أخضر

F. 15 قطعة فلفل حريف

ز. لاوس

ح. سلام يترك أنا لا أرتدي

أنا. ملح

ي. 500 مل ماء

كيف تصنع:

1. تحضير المواد

2. القرع صيام: ينقسم إلى 2 ، محاط بدائره بين الجزأين ليخرج النسغ. اغسل وقشر. يقطع لاجزاء صغيره.

* تمبي: قص

* الفلفل الحار: يغسل ويقطع بالعرض

* البصل: يقشر ويغسل ويقطع الى شرائح رقيقة

* الثوم: يقشر ويغسل ويقطع شرائح رقيقة

* لاوس: Wash، geprek

3. يقلى البصل والثوم ، تحية لاوس ، الفلفل الحار

4. يضاف الاسكواش والتمبيه.

5. أضف الماء ومسحوق الحليب.

6. انتظر حتى تصبح القرع طرية. أضف الملح. يقلب. طعم اسيبي.

7. قدميها دافئة مع الأرز والمقلية ، التوفو ، السمك



وصفات سمك التونة كاري من إندونيسيا

المواد

أ. 1 سمك تونة بريطاني متوسط (نظيف وبوتونج 2)

ب. 5 لترات من أوراق الليمون الأخضر

ج. 3 قطع من الليمون (geprek)

د. 1 عصير برتقال (اعصره وخذ الماء)

ه. 1 ملعقة كبيرة مرق المأكولات البحرية

F. ملح للتذوق)

ز. 70 مل حليب جوز الهند (اختياري)

ح. ماء كافي)

أنا. زيت للقلي

التوابل المطحونة:

أ. 10 Btr فلفل أحمر مجعد (حسب الرغبة)

ب. 5 Btr فلفل حريف

ج. 5 بصل أخضر

د. 3 فصوص ثوم

ه. 5 سم كركم

F. 2 سم زنجبيل

ز. 3 سم لاوس

ح. 2 حبة بندق

أنا. جمبري مشوي / جاف (قليلا)

ي. 1 ملعقة صغيرة كزبرة

كيف تصنع:

1. يسخن الزيت ويقلى البهارات المطحونة ويضاف أوراق الليمون وتضاف عشبة الليمون حتى تفوح رائحته ،

2. ثم أدخل سمك أبو سيف أضف الماء وانتظر حتى يغلي ،

3. ثم أضيفي مرق حليب جوز الهند وأضيفي الملح حسب الرغبة وقلبي وأعطي عصير الليمون ، اطهي حتى تنضج وارفعيها



وصفات سوتو كيكل كاتل من اندونيسيا

مكونات

أ. قطعتان من أرجل بقره (نظيفة) / كيكيل جاهز للشراء ، مقطعة حسب الذوق ، ثم تغلي لفتره وجيزه كيرا 2 10-15 "، ثم تخلص من كل ماء الطهي.

طعم الماء

أ. 1 ساق ليمون ، مسحوق

ب. 2-3 أوراق ليمون

التوابل المطحونة:

أ. قطعتان من الفلفل الأحمر (اختياري)

ب. 5 فصوص ثوم

ج. 10 بصل أخضر

د. 2 ملعقة صغيره كزبره محمصة

ه. 1/2 ملعقة صغيره كمون محمص

F. 5 حبات بندق مقلي

ز. ملح للتذوق.

مكمل:

أ. يمكن أيضًا استخدام الجير أو الثوم المعمر أو البصل الأخضر (مفروم) أو السامبال أو البصل المقلي

كيف تصنع:

1. Kikil غلي الماء في مقلاه حسب الحاجة.

2. اقلي البهارات المطحونة ، أوراق الليمون ، عشب الليمون حتى تفوح رائحته ، ثم أدخله في حساء الكيكيل ، اطهي الكيكيل حتى تصبح طرية.

3. ملاحظة: إذا كنت تريد سريعًا ، يمكنك استخدام المعزوفة حوالي 20 دقيقة ، وتحسب بعد الأزيز المعزول. أو يمكن أن تكون diempukkan مع طباخ بطيء ، خلال 6-8 ساعات.

4. تقدم مع قطع كعكة الأرز وشرائح البصل والفلفل الحار وعصير الليمون والبطاطا بالثوم.



وصفة لونتونج كيكيل (شوربة سورابايا بيف تندون مع كعك الأرز)

مكونات:

500 جرام من وتر لحم البقر المجمد ، مذاب ومشطوب

1 1/2 سم من الخولنجان ، مصاب بكدمات

8 أوراق ليمون كافير

3 حبات ليمون ، خذ الأجزاء البيضاء فقط وقم بكدماتها

3 لترات من الماء

زيت جوز الهند البكر الممتاز للقلي السريع

معجون البهارات:

1/2 ملعقة كبيره كزبره محمصة

3/4 ملعقة صغيره كمون مطحون

2.5 سم (1 بوصة) جذور كركم طازجة طويلة

2 سم (3/4 بوصة) جذر kencur طويل (kaempferia galanga) -> لقد استخدمت مسحوق kencur حوالي 1 ملعقة صغيره

2.5 سم (1 بوصة) طويلة Fingerroot (temu Kunci)

4 فلفل حريف أحمر طويل ، منزوع البذور

75 جرام (2.65 أونصة) من الكراث

50 جرام ثوم (1.76 أونصة)

8 شموع محمصة

1/2 ملعقة كبيره معجون روبيان

الفلفل الأبيض

ملح البحر



وصفات كاري القَدم البقر (جولي كيكيل) الإندونيسية

مكونات:

1 قدم بقَره

4 أكواب حليب جوز الهند

1 ورقة كركم

2 بذور مانغوستين الكاذبة (الاسم الإنجليزي الشائع لـ "عصام كانديس"). وتسمى أيضًا "شجره Gamboge" و "Eggtree" و "Sour mangosteen" و "Cochin-goraka".

2 ورق ليمون كافير

1 ساق الليمون

البهارات المخلوطة:

1 ملعقة كبيره فلفل أحمر مخلوط

2 سم كركم

5 قطع شموع

2 سم لاوس / جالانجال

6 فصوص ثوم

10 قطع الكراث

كيف:

1. نظف قدم البقَره وشعرها ، وقطعيها إلى عده قطع واطهيها حتى تنضج.
2. انزع العظام ثم قطّع اللحم إلى أحجام صغيره حسب تفضيلاتك.
3. اطبخي حليب جوز الهند مع البهارات المخلوطة وأوراق الليمون الكفيري وحمض الكنديس (مانغوستين كاذب) وعشب الليمون.
4. أضيفي قطع اللحم واطبخي حتى يثخن حليب جوز الهند ويصبح زيتيًا.
5. استمر في التقليب حتى ينضج جيدًا لمنع حليب جوز الهند من الذوبان.
6. مصعد.


www.lestariweb.com

صلصة الصويا

مكونات

سكر بني - 1 كوب

صلصة الصويا - 1 كوب

ماء - 1/2 كوب

جذر الخولنجان ، شرائح في أقراص - شريحة واحده أو شريحتين

يانسون نجمي - قطعة واحده

طريقة

نضع السكر في قدر صغير ونضعه على نار متوسطة عالية. قلّب حتى يبدأ السكر في التكتل معًا ثم يذوب. استمر في التقليب حتى يذوب السكر تمامًا ، لكن لا تتركه يحترق. يُرفع عن النار - سيستمر السكر في النضج لفتره - ويتركه ليبرد قليلاً.

قلبي باقي المكونات. الحذر! لا يزال السكر ساخنًا ، وقد يتناثر السائل.

أعد القدر إلى درجة حراره متوسطة واتركه يغلي مع التقليب ليذوب السكر ويقلل السائل إلى قوام شراب.

يصفى ويبرد ويخزن في الثلاجة.

أصناف كيكاب الحلوه

استخدم سكر النخيل بدلاً من السكر البني إذا كان بإمكانك العثور عليه.

أضف 1 أو 2 ملاعق صغيره من دبس السكر للحصول على نكهة غنية.


ROBERT J STEINER
©2007 Robert J.Steiner

الموز المقلي

مكونات

طحين - 1/2 كوب

دقيق الأرز - 1/4 كوب

مسحوق الخبز - 1 ملعقة صغيره

ملح - 1/4 ملعقة صغيره

ماء - 1 كوب

بيض مخفوق - 1

زيت للقلي

الموز الناضج ، مقشر ومقطع إلى قطعتين - 6

طريقة

اخلطي الدقيق ودقيق الأرز والبيكنج بودر والملح جيدًا في وعاء. يخفق الماء والبيض في خليط الدقيق حتى يصبح الخليط ناعمًا. ضع الخليط جانبًا للراحة لمدة تتراوح من 15 دقيقة إلى ساعة. سخني الزيت في مقلاه عميقة أو مقلاه عميقة إلى ما بين 350 درجة فهرنهايت و 375 درجة فهرنهايت. العمل على دفعات باستخدام شوكة لغمس قطع الموز في الخليط لتغطيتها. اتركي أي عجينة زائده تقطر وقطريها في الزيت الساخن ليقلي بعمق مع التقليب حتى يصبح لونها بنيًا من جميع الجوانب.

صفيها على مناديل ورقية وقدميها دافئة.

أصناف مقلية بالموز

استخدم 1/2 كوب من حليب جوز الهند ونصف كوب ماء في الخليط للحصول على نكهة أكثر استوائية إذا أردت.

يمكنك التخلص من دقيق الأرز إذا أردت واستخدام 3/4 أكواب من الدقيق متعدد الأغراض بدلاً من ذلك. لكن دقيق الأرز يضيف هشاشة لن تكون مفقوده.



دجاج مقلي أصفر

مكونات

دجاج ، مقطّع إلى قطع تقديم - 2 1/2 إلى 3 أرطال

ثوم مفروم - 3 أو 4 فصوص

كزبره - 1 ملعقة كبيره

الكركم - 2 ملاعق صغيره

أوراق الغار - 2

ملح وفلفل - للتتبيل

ماء أو ماء جوز الهند (انظر الملاحظات) - 2 كوب

زيت للقلي

طريقة

في وعاء كبير ، اخلطي الدجاج مع الثوم ، والكزبره ، والكركم ، وورق الغار ، والملح والفلفل. بردها واتركها في النقع لمده ساعة على الأقل.

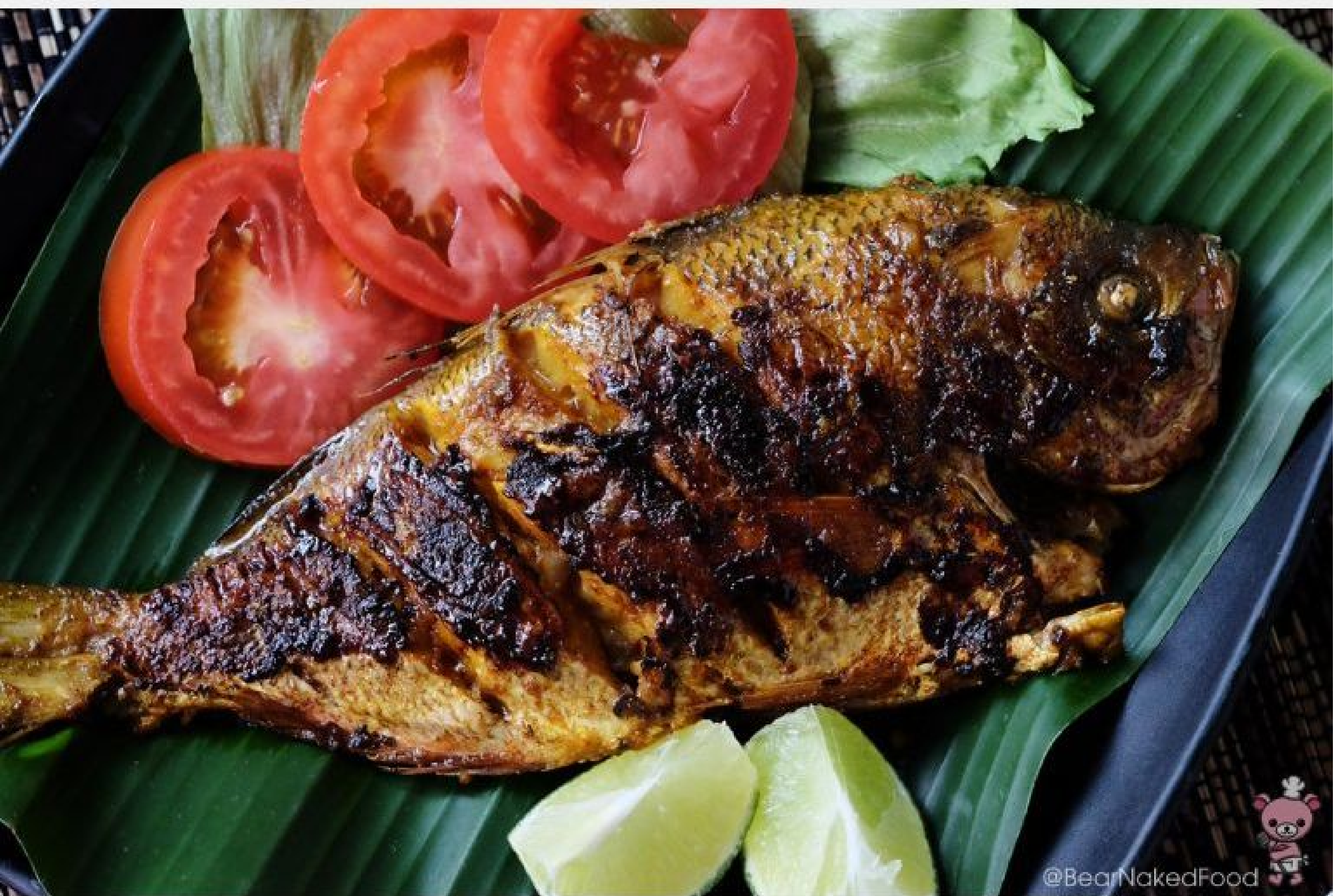
يُضاف الدجاج والمخلل والماء أو ماء جوز الهند إلى قدر كبير ويُغلى على نار متوسطة عالية.

خففي الحراره إلى متوسطة-منخفضة واتركيها على نار هادئة لمده 30 دقيقة ، أو حتى ينخفض السائل وينضج الدجاج. نرفع الدجاج من القدر ونتركه جانباً ليبرد

سخني حوالي 2 بوصة من الزيت في مقلاه عميقة أو مقلاه أو مقلاه. تُضاف قطع الدجاج وتُقلى حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ومقرمشاً من الخارج ، مع التقليب من وقت لآخر حتى تنضج من جميع الجوانب.

صفي الدجاج على مناشف ورقية وقدميه ساخناً أو في درجة حراره الغرفة مع أرز على البخار وسلطة بسيطة. اقلي أي فتات أو قطع مقرمشة من الزيت ورشيها على الدجاج لتزيينها.




@BearNakedFood

الأندونيسية sayur lodeh
مكونات
زيت - 3 ملاعق كبيره
ثوم مفروم - 2 إلى 3 فصوص
الخولنجان أو الزنجبيل الطازج المفروم - 2 ملاعق صغيره
فلفل تشيلي ، مقطع إلى شرائح - 1 إلى 3
عشب الليمون ، جزء أبيض من الساق فقط ، مفروم - قطعة واحده
كزبره مطحونة - 1 ملعقة صغيره
الكركم - 1/2 ملعقة صغيره
حليب جوز الهند - 2 كوب
بطاطا مقشره ومقطعة مكعبات - 1
جزر مقشر ومقطع إلى شرائح - 1
الفاصوليا الخضراء المقطعة - 1 كوب
بصل شرائح رقيقة - 1
ملفوف صيني أو نابا ، مفروم - 1 كوب
البصل الأخضر ، مقطع إلى قطع 1 بوصة - 2 إلى 3
الملح والفلفل حسب الذوق
طريقة
سخني الزيت في قدر كبيره أو مقلاه على نار متوسطة. يُضاف الثوم ، أو الخولنجان ، أو الزنجبيل ، والفلفل الحار ، والليمون ، والكزبره ، والكركم ويقلب لمده 2 إلى 3 دقائق.
يُضاف حليب جوز الهند والبطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء والبصل ويُغلى المزيج. خففي النار وغطيها واتركيها على نار هادئة حتى تنضج البطاطس تقريبًا ، من 10 إلى 12 دقيقة.
يرفع الغطاء ويضاف إليه الكرنب والبصل الأخضر والملح والفلفل. يُطهى على نار خفيفة حتى ينضج الملفوف ، حوالي 3 أو 4 دقائق. اضبطي التتبيلة وقدميها مع الأرز.
سيور لوده الاختلافات
يمكنك استبدال الخضار الأخرى إذا أردت. ما عليك سوى إضافة الخضار الأكثر صلابة وطويلة الطهي أولاً والخضروات الأكثر حساسية في الغليان الثاني. هذا يمنع الطهي الزائد أو الناقص.
أضف بعض مكعبات التوفو أو بعض الجمبري مع الكرنب والبصل الأخضر إذا أردت.



وصفات شوربات عروس جافا من اندونيسيا

مكونات

أ. 250 جرام دقيق قمح ب. Royco 1 ملعقة صغيره أو حسب الرغبة

ج. 1 بيضة د. كمية كافية من الماء

ه. 1 فص ثوم مهروس زيت الطهي حسب الرغبة

ز. الفلفل والملح حسب الرغبة ح. مكونات الحساء

أنا. 3 جزر j. 3 بطاطس

ك. 1 حفنة من الخردل الأخضر بوكوي

ل. قطعة واحده من البروكلي م. قطعة واحده من القرنبيط

ن. طعم الملفوف o. 6 قطع من البازلاء أو حسب الرغبة

ص. 3 قوانص من كبده الدجاج بالثوم والملح

ف. 1 ملعقة كبيره زبده

مواد التصميد

أ. 500 سم مكعب من الماء

ب. 1 بيضة

ج. لحم دجاج مبشور حسب الرغبة

د. حسب ذوق Royco

ه. 1 ملعقة صغيره ملح

F. 1 ملعقة صغيره فلفل مطحون

ز. 5 فصوص ثوم

كيف تصنع:

1. خطوه إنشاء peyekan 1 اخلط جميع المكونات بدءًا من دقيق القمح ومعجون الثوم والملح والفلفل وحركه حتى يتجانس الماء ويقلى حتى ينضج ذهبي

2. الخضار المسلوقة في الماء المغلي بالزبده اطلب الخضار من البطاطس والقرنبيط والملفوف والجزر والقرنبيط آخر خردل بوكوي

3.جعل الثوم المسلوق الذي تم سحقه مع القليل من الزبده حتى تتبلور البياض ولحم الدجاج المبشور في الماء والملح والفلفل المسلوق حتى ينضج

4. رتب على طبق من المواد حسب الذوق وحساء العرائس الجاوي جاهز للتقديم



كاري كيكيل (بيف تندون كاري)

قدر ضغط

محضر طعام أو خلاط

مكونات:

750 غرام لحم بقري مقطع إلى قطع 400 مل حليب جوز الهند

400 مل ماء 1 ورقة كركم

4 ورق غار 2 ورق ليمون 2 سم خولنجان مهروس

1 حبة ليمون ، سحق الفاصوليا الخضراء (اختياري) الملح

معجون التوابل:

3 كراث ، قشر

4 فصوص ثوم قشر

2 فلفل أحمر حار

3 سم زنجبيل ، قشر

6 حبات شمع ، محمصة

1 ملعقة كبيره مسحوق كركم

نصف ملعقة صغيره مسحوق بذور الكزبره

3 ملاعق كبيره زيت طبخ

خطوات:

ضعي وتر لحم البقر في قدر الضغط. يُضاف ورقتي غار ويُسكب في الماء لتغطية وتر اللحم. أغلق الغطاء وقم بتشغيل الحراره. قم بالطهي حتى الوصول إلى أقصى ضغط له (عادةً ما يتم توقيعه بالضوضاء العالية وأيضًا بمنظم الضغط المنبثق). أطفئ النار لكن لا تفتح الغطاء !! انتظر حتى ينخفض الضغط ، ثم افتح الغطاء وقم بتصفيته لإزالة الماء الزائد. اجلس جانبا.

لتحضير عجينة البهارات. ضعي جميع المكونات في الخلاط أو معالج الطعام. اخلطيها بسرعة عالية حتى تصبح عجينة ناعمة. اجلس جانبا.

تحضير مقلاه أو إناء على نار متوسطة عالية. أضيفي معجون التوابل ، الخولنجان ، أوراق الكركم ، أوراق الليمون ، أوراق الغار ، عشب الليمون وزيت الطهي الإضافي (إذا لزم الأمر) ، اقليهم حتى يتطوروا.

أضيفي وتر اللحم البقري المطبوخ وقلبيهم لدقائق حتى يغطوا بالتوابل. أضف حليب جوز الهند والماء والملح. يُطهى على نار متوسطة حتى يقل الماء ويصبح أكثر سمكًا. يُضاف الفاصوليا الخضراء ويُطهى لمده دقيقة أخرى. أطفئ النار. يقدم مع الأرز الأبيض المطهو على البخار.


ROBERT J STEINER
©2007 Robert J.Steiner

لود نباتي (خضروات في حليب جوز الهند)

مكونات

نصف كوب من حليب جوز الهند - رج العبوة قبل الاستخدام

4 أكواب من مرق الدجاج 1 ملعقة كبيرة زيت طبخ

خضروات:

نصف رأس ملفوف - مقطع تقريبًا إلى قطع بحجم 2 بوصة

2 قطعة شاي كبيرة - مقشرة ومقطعة إلى قطع بحجم 2 بوصة

100 غرام من الذرة الصغيرة المعلبة - صفي السائل

200 غرام فاصوليا خضراء - مقطعة إلى 2 بوصة

1 جزرة كبيرة - مقشرة ومقطعة إلى مكعبات

عشب:

▢ 3 أوراق غار

البهارات البودرة:

1 ملعقة كبيرة مسحوق خولنجان 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم

توابل:

1 ملعقة كبيرة من قاعدة الدجاج أفضل من المرقة - أو استخدم مكعب مرقة دجاج ملح وسكر حسب الرغبة

البهارات للطحن:

5 شموع - استبدلها بقطع المكاديميا 5 كراث - مقشر

▢5 فصوص ثوم - مقشرة 3 فلفل حريف - أو استخدم 1 ملعقة كبيرة من زيت السمبل أو أكثر حسب ذوقك

تعليمات

سخني قدر كبير بزيت الطهي. أضيفي البهارات المطحونة متبوعة بمسحوق البهارات وأوراق الغار. يقلى لمدة 5 دقائق حتى تفوح رائحته. أضف مرق الدجاج ومرق أفضل من الدجاج. يُغلى المزيج ثم يُضاف جميع الخضار باستثناء الذرة الصغيرة. اخفض الحرارة حتى يغلي ببطء. غطي الخضار واتركيها تنضج حتى تصبح طرية وليست طرية

عندما تنضج الخضار ، أضيفي الذرة الصغيرة وحليب جوز الهند. بمجرد إضافة حليب جوز الهند ، احرص على عدم تركه يغلي لأنه "يكسر" جوز الهند ويجعله رغوة. طهي لمدة 5 دقائق أخرى. تذوق وتتبل بالملح وقليل من السكر حسب ذوقك. يقدم كجزء من وجبة متعددة الأطباق


©WHATTOCOOKTODAY.COM

تعرف وتيمب بومبو روجاك

مكونات

الكراث المفروم - 6 أو 7

ثوم مهروس - 4 إلى 5 فصوص

Sambal oelek - من 3 إلى 5 ملاعق كبيره

الشموع أو اللوز - 5 إلى 6

لب التمر الهندي - 1 ملعقة كبيره

الكركم - 1 ملعقة صغيره

زيت - 2 إلى 3 ملاعق كبيره

عشب الليمون ، الجزء الأبيض فقط ، مطحون بمطرقة أو سكين - 3 سيقان

أوراق الليمون الكفيري - 4 إلى 6

الخولنجان ، شرائح إلى أقراص رقيقة - قطعة 1 بوصة

تمبه ، مكعبات - 1 رطل

التوفو القوي ، مكعب - 1 رطل

حليب جوز الهند - 2 كوب

سكر - 2 ملاعق كبيره

ملح للتذوق

طريقة

ضعي الكراث ، والثوم ، وأويليك السامبال ، والشمعدان أو اللوز ، والتمر الهندي والكركم في الخلاط أو معالج الطعام والمهروس. أضف القليل من الماء إذا لزم الأمر لتجمع المكونات معًا.
سخني الزيت في قدر كبيره أو مقلاه على نار متوسطة عالية. يُضاف هريس الكراث ويُقلى حتى تفوح رائحته ، من 3 إلى 5 دقائق. أضيفي عشبة الليمون المهروسة وأوراق الليمون وقلّبي المزيج من دقيقة إلى دقيقتين.
نضيف التمر والتوفو وحليب جوز الهند والملح. خففي الحراره واتركيها على نار هادئة حتى يتماسك حليب جوز الهند لمده 15 إلى 20 دقيقة. تقدم مع الأرز.

خضروات مشكلة مع صلصة الفول السوداني

مكونات

حبوب مونج - 1 كوب

جزر مقشر ومقطع إلى شرائح - 2

الفاصوليا الخضراء ، مقطعة إلى أطوال 2 بوصة - 1 كوب

بطاطا مقشره ومكعبات - 2

خس روماني ، الأوراق الخارجية تبقى كاملة ، متبقية مبشوره - 2 كوب

خيار مقشر ومزيل البذور ومقطع إلى أنصاف أقمار - 1

طماطم مقطعة إلى أسافين - 2 أو 3

بيض مسلوق ومقطع إلى أسافين - 2 أو 3

Sambal Kacang (صلصة الفول السوداني) - وصفة واحده

مقرمشات (مقرمشات روبيان) (اختياري) - 10 إلى 12

طريقة

قم بغلي وعاء كبير من الماء المملح. ضع قدرًا كبيرًا آخر من الماء البارد بالقرب منك. أضف البراعم واتركها تغلي لمده 10 إلى 15 ثانية. قم بإزالة البراعم من الماء بملعقة مثقوبة واغمرها في الماء البارد. يُصفى ويُترك جانباً.

كرر هذه العملية ، مكونًا واحدًا في كل مره ، مع الجزر والفاصوليا الخضراء والبطاطس ، اترك كل مكون يغلي لفتره كافية للطهي مع الاحتفاظ بقضمة لطيفة.

توضع الأوراق الخارجية الكاملة للخس الروماني على طبق كبير لتشكيل قاعده للسلطة. انشر الخس المبشور فوق القاعده.

ضعي الخضار المقشر والمصفى فوق الخس المبشور. يُزيّن الطبق بأسافين الخيار ، والطماطم ، وأوتاد البيض ، ومقرمشات الكروبوك.

تُسكب صلصة الفول السوداني فوق الخضار وتُقدّم.



شعيرية مقلية

مكونات

نودلز البيض الآسيوية - 1 رطل

زيت - 3 ملاعق كبيره

بصل شرائح رقيقة - 1

فلفل أحمر تشيلي ، مفروم ناعم - 2 أو 3

ثوم مفروم - 2 أو 3 فصوص

روبيان مقشر ومزيل العرق - 1 رطل

ملفوف مبشور - 1/2 رأس

البصل الأخضر المفروم - 3 أو 4

طماطم ، مصنفة ومفرومة - 1 كوب

صلصة الصويا الخفيفة ، أو صلصة الصويا الحلوه - 2 ملاعق كبيره

براعم الفاصوليا - 1 كوب

ملح للتذوق

طريقة

قم بطهي النودلز وفقًا لتوجيهات العبوه ، مع الحرص على عدم الإفراط في طهيها. صفي النودلز ، واشطفها بالماء البارد ، ثم صفيها مره أخرى واتركها جانباً.

سخني الزيت في مقلاه كبيره على نار عالية. نضيف البصل والفلفل الحار والثوم ونقلب حتى يصبح البصل شفافاً لمده 2 إلى 3 دقائق.

نضيف الجمبري ونقلب لمده دقيقة أو دقيقتين ، أو حتى ينضج الجمبري تقريبًا ويصبح لونه ورديًا.

يُضاف الملفوف والبصل الأخضر ويُقلب لمده دقيقتين أو ثلاث دقائق أو حتى تنضج الخضار لكن لا تزال مقرمشة.

أضيفي الطماطم وصلصة الصويا أو صلصة الصويا الحلوه ، خففي الحراره إلى متوسطة منخفضة واتركيها على نار هادئة لمده 2 إلى 3 دقائق.

أضيفي البراعم واضبطي التتبيلة بالملح وقدميها ساخنة.



صلصة الفستق

مكونات

زبده الفول السوداني الطبيعية - 1 كوب

ماء - 3/4 كوب

أوليك سامبال (معجون تشيلي) - 1 ملعقة كبيره

سكر بني - 1 ملعقة كبيره

ملح للتذوق

طريقة

أضيفي جميع المكونات إلى وعاء كبير واخفقيها معًا حتى تصبح ناعمة. اضبط التوابل حسب الذوق.

أصناف الجوز

استبدلي حليب جوز الهند ببعض الماء إذا أردت.

أصف 1/2 إلى 1 ملعقة صغيره معجون الروبيان.

لإضفاء نكهة لاذعة للسمبال ، اعصرها في عصير ليمونة أو اثنتين من الليمون الحامض. أو أضف ملعقة كبيره من عجينة التمر الهندي.



الباذنجان الأندونيسي المشوي مع صلصة الفول السوداني الحاره
مكونات
200 جرام أرز بسمتي أبيض
2 باذنجان 5 ملاعق صغيره زيتون ملح البحر والفلفل المطحون الطازج
35 جرام فول سوداني 1 فص ثوم 2 كراث 1 فلفل حار 1 ليمونه 2 ملعقة صغيره سكر ديميرارا
2 ملعقة كبيره 2 حفنة كبيره من الخس
طريقة
1.سخني الفرن إلى 200 درجة مئوية / مروحة 180 درجة مئوية / غاز 6. اقلب الأرز في وعاء كبير وغطيه بالماء البارد. خفقت لمده 1-2 دقيقة حتى يصبح الماء غائما. صفي الأرز ، اشطفيه بالماء البارد وضعيه في الوعاء مره أخرى. يُغطّى فحسب ، الباردترك جانباً لينقع.
2.أنصف الباذنجان. اقطع نقشًا متقاطعًا في الجانب المقطوع من كل نصف باذنجان. ضعيهم في صينية تحميص. ادهن كل نصف باذنجان بملعقة صغيره من الزيت. الموسم مع القليل من الملح والفلفل. تحمص في الفرن لمده 35-40 دقيقة حتى تنضج وتتفحم.
3. سخني مقلاه صغيره على نار متوسطة وأضيفي الفول السوداني. توست لمده ساعة حتى يصبح لونها. ضعها على منشفة شاي نظيفة واتركها لتبرد لمده 5 دقائق ، ثم افركي القشره. يقطع الفول السوداني.
4.قشر الثوم وابشره أو اسحقه. وقطعه. أنصف الفلفل الحار. للحصول على حراره أقل ، قم بتقطيع والقطع البيضاء. نفرم الفلفل الحار. ابشر الحامض من الليمون واعصره.
5. وضع المقلاه الصغيره على الموقد على نار خفيفة. أضف ملعقة صغيره زيت والثوم والكراث والفلفل الحار. يحرّك ، يحركه 25 دقائق حتى يلين. أضيفي قشر الليمون و 2 ملعقة صغيره سكر ديمير وتماري و 100 مل من الماء المغلي. ضعي الفول السوداني غطيه واتركيه على نار هادئة لمده 10 دقائق. ارفعي الحراره.
6.صفي الأرز واشطفيه مره أخرى. تلميح في المقلاه. أضف 400 مل من الماء المغلي ورشة ملح. تغطية وجلب ليغلي. هبوط الحراره واتركيها على نار هادئة لمده 8 دقائق حتى يتم امتصاص الماء بالكامل.
7.ارفعي الأرز عن النار. انزع الغطاء. وضعي آخر شاي فوق المقلاه ، وضعي الغطاء مره وضعيها جانبًا على البخار لمده 2-4 دقائق لإنهاء طهي الأرز.
8.أضف عصير الليمون إلى الفول السوداني. تذوق وأضف المزيد من السكر إذا كنت تعتقد أنه بحاجة إليه - أن تكون الصلصة وحلوه وحاره. ضعه على النار ودفئه لمده 2-3 دقائق. قدمي الباذنجان المشوي إلى الجانب الآخر.


© LOVETHATBITE.COM

سمبال الباذنجان

مكونات:

500 غرام / 1 رطل باذنجان بنفسجي / باذنجان

100 غرام / 3.5 أونصة فلفل أحمر مفروم

5 فلفل أحمر صغير / فلفل حار (أو أكثر فلفل كان مثل حار)

5 كراث ، مفرومة

2 فص ثوم مفروم

1 طماطم متوسطة الحجم أو 3 طماطم كرزية

1 ملعقة صغيره معجون روبيان مجفف / تيراسي

2 ورقة ليمون كافير ، مقطعة إلى شرائح رقيقة

1 ملعقة صغيره (أو حسب التقييم) سكر / سكر

1 ملعقة صغيره ملح (أو حسب الطبق)

200 مل زيت

مكونات

تعليمات خطوه بخطوه:

1 ضعي الفلفل الحار والكراث والثوم والطماطم ومعجون الروبيان المجفف في الخلاط أو معالج الطعام واخلطيهم في عجينة ناعمة. (إذا لزم الأمر ، أضف القليل من الزيت في إجراء الخلط).

2 يُغسل الباذنجان / الباذنجان يحلق مكعبًا ويوضع جانبًا.

تيرونج ايريس

3 سخني 200 مل من الزيت في مقالة كبيره على نار متوسطة عالية. اقلي الباذنجان حتى يصبح لونه وقتياً وقتياً (يستغرق حوالي 5 دقائق). توضع جانبا لتصفيتها.

4 اترك حوالي 5 ملاعق كبيره زيت مستخدم ، أضف معجون السامبال وورقة الكفير-الليمون. يستغرق وقتًا في الظهور على السطح ، يستغرق وقتًا حوالي 5 دقائق. قلّب يتبخر السائل ويصبح قوامه مخلوطًا. ضبط التوابل وأضيفي الملح والسكر حسب التصنيف.



مرتابك مطبق أندونيسى

مكونات

4 بيضات 250 جرام لحم مفروم (أستخدم نصف لحم خنزير ونصف لحم بقري)

100 جرام من الكراث 50 جرام من البصل الأحمر 1 ثوم مفروم 1 لفائف الربيع بصل أخضر من لقمة الفريزر من الحليب

أعشاب

15 جرام من الزنجبيل الطازج 1 ملعقة صغيرة كيتومبار (مسحوق الكزبرة)

1/2 ملعقة صغيرة من الكركم (الكركم) 1/2 ملعقة صغيرة من الجنتين (مسحوق الكمون) 1/4 ملعقة صغيرة من الهيل 1 ملعقة صغيرة من الملح

تجهيز

أولاً ، قم بإذابة ألواح السبرينغ رول. يحتاجون إلى بعض الوقت ليكونوا مرنين بما يكفي للتعامل معهم وبمجرد أن أتمكن من سحب واحدة من الكومة ، أضع الملاءات تحت منشفة مبللة. وإلا فإنها تجف بسرعة ، أقوم بقلي اللحم في ملعقة كبيرة من الزيت مع الثوم المفروم ناعماً والزنجبيل الطازج المفروم ونصف الملح ، وأتأكد من نضج اللحم ثم أزله عن النار حتى يبرد. أخفقت أربع بيضات بقوة وأضيف الكراث المفروم والبصل والبصل الأخضر مع الكيتومبار والجنتين (الكمون) والكونجيت والهيل وبقية الملح ، وعندما يبرد اللحم أضيفه إلى خليط البيض. إذا كان اللحم ساخنًا جدًا ، يتحول البيض إلى عجة وهذا ليس ما تريده في هذه المرحلة

إن بشرتي من لفائف الربيع لطيفة ومرنة الآن وأضعها على لوح التقطيع مثل الماس. أستخدم ملعقة صلصة صغيرة (تمسك البيضة جيدًا) وأضع بعض الحشوة أسفل وسط الماس مباشرةً. تضمن ملعقة الصلصة وجود حشوة كافية من البيض في المارتاباك ؛ ستثبت المحتويات معًا ، الآن أطوي النقطة السفلية على نصف الطريق: انظر أدناه ، أطوي الجانب الأيسر والأيمن فوق المنتصف ، بللت الجزء العلوي من الورقة ببعض الحليب الذي يعمل كغراء. من أعلى لأسفل ولطرد مربع. الآن أقلب المارتاباك ... وأغلق الجزء العلوي والجانب مع بعض الحليب أيضًا ، أحاول العمل بسرعة كبيرة. إذا ظل المارتابك طويلًا جدًا ، فإنها تميل إلى الالتصاق باللوح وهناك احتمال أن تقوم بتمزيقها قبل القلي ، بينما أقوم بتسخين الزيت النباتي ولكن ليس ساخنًا جدًا (حوالي 160 درجة مئوية). إذا كان الزيت ساخنًا جدًا ، يمكن أن ينكسر المارتباك ، فأنا أقلي حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. تطفو في الزيت وتحتاج إلى تقليبها في منتصف الطريق ، أتركها تقطر من فائض الزيت في مصفاة ثم تُقدم دافئة ومقرمشة ، من الرائع غمس المارتباك في الفلفل الحار أو صلصة السامبال أو إذا كنت تحبها حلوة ، يمكنك تقديم مانيس الكيكاب كتوابل. أصنع منجم بالخيار والبصل الأحمر وشراب قصب السكر والملح والفلفل وخل الأرز ، يمكن أن يكون هذا المارتاباك أفضل لقمة لعيد الميلاد أو ليلة رأس السنة الجديدة. سأضعه بالتأكيد في قائمتي



وصفات قولاي كيكيل

المكونات:

2 حبة كوكول كو / جاموس

4 جوز

تذوق التوفو

البحر:

20 تشمل البصل الأحمر

10 قطع من الثوم

2 ثروة الليمون

4 - حصص كافر لعيد

2 أرصفة تركية

1 كوب تشولي أحمر مطحون

2 الخولنجان الأخضر

4 عمود فقري

10 بخصوص البندق

4 فقرات كركم

4 قطع كاندي ايسيد

يجب أن تأخذ

كيفية استخدام Cook Gulai Kikil:

يتم تنظيف البقره على الريش وتقطيعها إلى قطع صغيره وجلد

استعد لتكون سعيدًا جدًا.

Turmeric ، lime leaves ، lemongrass ، وسحقها فقط.

خذ خمسة أكواب من قشاره حليب جوز الهند

تريد عظام على foot بقره / جاموس غراسو. قص في مربع.

امزج مع جميع الشرائح والكوكول.

أدخل في القارورة القاتلة ، واستخدمها حتى تصل إلى اليسار ، ثم قم بالطهي.

اليسار وجاهز للخدمة.

للإنجاز ، سوف تضيف بعضًا أو مقلية عليها وفقًا لما تريده.

سيكون مبعوثًا مثل بعض المصادر الإندونيسية الأخرى. نقدر لك "تتصدر" على هذا الموقع. لذلك ، فإن اقتراحاتك وتقاريرك تتطلب تقدم هذه الشبكة.


© LOVETHATBITE.COM

كيكيل تندون بقري مقلي وتوفو

مكونات

150 جرام وتر لحم بقري مسلوق ومقطع

100 جرام من التوفو، المقطّع

2 ثوم مهروس ومفروم

نصف حبة طماطم مقطعة

1 فلفل أحمر مقطع

ملح

فلفل

بودره الدجاج

بعض الماء

زيت للقلي

خطوات

ضعي الزيت في مقلاه. أضيفي الثوم وقلبي حتى تفوح رائحته.

ثم تضاف الطماطم الفلفل الحار ، وتطهى حتى تصبح طرية قليلاً.

ثم أضف الوتر والتوفو. يتبعه بعض الماء.

ثم أضيفي التوابل. اختبار المذاق.

ينضج حتى ينضج كل شيء.

أطفئ النار. تخدم.



تيرونج بالادو (باذنجان بصلصة الفلفل الحار)
مكونات:

حبة كراث متوسطة الحجم ، مقطعة إلى أرباع (مفرومة حبة). معالجتها في معالج الطعام.
2 فص ثوم مقطع نصفين. معالجتها على معالج الطعام.
(1 طماطم مقطعة إلى أرباع). معالجتها في معالج الطعام.
1 ملعقة كبيره من دقيق السمبال (عدد كبير حسب تفضيلك: حار أو خفيف). أحتاج إلى الفلفل الحار الذي أحتاج إلى فلفل الحار الذي أحتاجه ، دون أي نكهات أخرى.
3 استخدم 1 باذنجان أ
زيت نباتي
1 ملعقة صغيره سكر أو حسب
1 ملعقة صغيره ملح أو حسب الكمية
1/4 ملعقة صغيره فلفل أو حسب الطعام
الطرق:

تُضاف قطع الباذنجان المقلي إلى المقلاه. ارمهم حتى يتم تغطيتهم بمعجون التوابل. أضف السكر والملح والفلفل. قلبي قطع الباذنجان واتركيها تطهى حتى تنضج حسب قوامك المفضل. أنا لا أحبها طرية جدًا ، عادةً ما أطبخها حتى تصبح طرية وهشة. ربما يحبها الآخرون أكثر ليونة ، لذلك ، لماذا يحبها حسب تفضيلاتك.
سخني الزيت النباتي في مقلاه. استخدام فقط ما يكفي من الزيت النباتي لقلي قطع الباذنجان تميل إلى امتصاص الزيت. تقلى قطع الباذنجان حتى يصبح الجزء الأبيض بني فاتح. تحتاج إلى طهيها بالكامل ستنتهي من الطهي بمعجون التوابل لاحقًا. خطاها ، ووضعها على حسب ما إذا كان هناك لون بني فاتح.
إذا كانت المقلاه بها زيت زائد ، أسكبيها في مكان مقاوم للحراره.
سخني 1.5 ملعقة كبيره من الخضار في نفس المقلاه.
أضيفي إلى التوابل إلى المقلاه واقليها حتى تفوح رائحتها تذوق الكراث حتى تنضج.
والطماطم والسامبال في معالج الطعام حتى يصبحوا عجينة ناعمة. ضع معجون التوابل جانبًا.
أخرجيها بعد طهيها restaurantiha مع الأرز الدافئ.


© LOVETHATBITE.COM

الباذنجان المقلي

مكونات

500 غرام من الباذنجان النجيري - أو يمكنك استخدام النوع الداكن

سامبال بلدو: 100 غرام فلفل حريف - انظر الملاحظات 8 كراث - مقشر

3 ثوم - مقشر 1 طماطم كبيره - أرباع

1/3 كوب زيت طبخ العطريات: 3 أوراق غار (داون سلام) 2 ورق ليمون كافير - حواف مقطعة لإخراج النكهة توابل: ملعقة صغيرة ملح - أو أكثر حسب 1 ملعقة كبيرة سكر 1 ليمونة

تعليمات

تحضير الباذنجان:

حضري قدرًا من الماء مع 1 ملح

اشطف قشر الباذنجان بالماء لتنظيفه. اتركها حتى تجف. تقليم الجذع. قم بتقطيعه إلى النصف ، قطعه إلى 3 بوصة. يجب أن تقطعها إلى نفس الحجم. ضع قطع الباذنجان في قدر الماء لمنعه من القدر إلى اللون الأسود أثناء تقطيع الباقي

طبخ الباذنجان بالضغط:

صب كوبًا واحدًا من الماء داخل القدر الداخلي للقدر. رتبي الباذنجان في قدر بخار نباتي قابل للطي يمكنك وضعه داخل القدر الداخلي. قم بتغطيتها الغطاء وأدر صمام تحرير البخار لإغلاقه. اضغطي قدر الضغط والضغط العالي واضبطي المؤقت على 10 دقائق

عندما ينتهي الموقت ، انتظر 5 دقائق ثم الحره في الضغط الشديد

يمكنك تبخير الباذنجان إذا كان لديك قدر ضغط:

قم بغلي الماء الموجود في القدر البخاري. توضع قطع الباذنجان على رف تبخير أو طبق وبخارها على نار عالية لمده 20 دقيقة أو حتى ينضج الباذنجان بالشوكة

إذا اخترت خبز / تحميص الباذنجان في الفرن:

يسخن الفرن حراره 400 فهرنهايت (210 درجة مئوية). صينية الخبز بورق الألمنيوم. توضع قطع الباذنجان على صينية الخبز. للحصول على نتيجة أفضل. اخبز بعد 15 دقيقة من التدريبات

تحضير السامبال بالادو أثناء طهي الباذنجان:

ضعي جميع مكونات سامبال بالادو في محضر طعام أو طعام خلاط الغمر. يمكنك أن تقترب من الحصول على عجائب. سيساعد الزيت في تحريك الأشياء داخل معالج الطعام

يحلق محله. يقلب لمده 5 دقائق ثم التوابل. استمر في التقليب لمنع السامبال من الاحتراق. تذوق. أن تكون لذيذه ، دهنية ، مع قليل من التانغ. أضف المزيد من الملح و / أو السكر إذا لزم الأمر

ضع كل شيء.

عندما ينضج الباذنجان ، أضيفي قطع الباذنجان إلى المقلاه وقلبي لخلط كل شيء. ينقل إلى طبق التقديم الفوركس



الباذنجان الأندونيسي المشوي مع صلصة الفول السوداني الحاره
مكونات
200 جرام أرز بسمتي أبيض
2 باذنجان 5 ملاعق صغيره زيتون ملح البحر والفلفل المطحون الطازج
35 جرام فول سوداني 1 فص ثوم 2 كراث 1 فلفل حار 1 ليمونة 2 ملعقة صغيره سكر ديميرارا
2 ملعقة كبيره 2 حفنة كبيره من الخس
طريقة
1.سخني الفرن إلى 200 درجة مئوية / مروحة 180 درجة مئوية / غاز 6. اقلب الأرز في وعاء كبير وغطيه بالماء البارد. خفقت لمده 1-2 دقيقة حتى يصبح الماء غائما. صفي الأرز ، اشطفيه بالماء البارد وضعيه في الوعاء مره أخرى. يُغطّى فحسب ، الباردتترك جانباً لينقع.
2.أنصف الباذنجان. اقطع نقشًا متقاطعًا في الجانب المقطوع من كل نصف باذنجان. ضعيهم في صينية تحميص. ادهن كل نصف باذنجان بملعقة صغيره من الزيت. الموسم مع القليل من الملح والفلفل. تحمص في الفرن لمده 35-40 دقيقة حتى تنضج وتتفحم.
3. سخني مقلاه صغيره على نار متوسطة وأضيفي الفول السوداني. توست لمده ساعة حتى يصبح لونها. ضعها على منشفة شاي نظيفة واتركها لتبرد لمده 5 دقائق ، ثم افركي القشره. يقطع الفول السوداني.
4.قشر الثوم وابشره أو اسحقه. وقطعه. أنصف الفلفل الحار. للحصول على حراره أقل ، قم بتقطيع والقطع البيضاء. نفرم الفلفل الحار. ابشر الحامض من الليمون واعصره.
5. وضع المقلاه الصغيره على الموقد على نار خفيفة. أضف ملعقة صغيره زيت والثوم والكراث والفلفل الحار. يحرّك ، يحرقه 25 دقائق حتى يلين. أضيفي قشر الليمون و 2 ملعقة صغيره سكر ديمير وتماري و 100 مل من الماء المغلي. ضعي الفول السوداني غطيه واتركيه على نار هادئة لمده 10 دقائق. ارفعي الحراره.
6.صفي الأرز واشطفيه مره أخرى. تلميح في المقلاه. أضف 400 مل من الماء المغلي ورشة ملح. تغطية وجلب ليغلي. هبوط الحراره واتركيها على نار هادئة لمده 8 دقائق حتى يتم امتصاص الماء بالكامل.
7.ارفعي الأرز عن النار. انزع الغطاء. وضعي آخر شاي فوق المقلاه ، وضعي الغطاء مره وضعيها جانبًا على البخار لمده 2-4 دقائق لإنهاء طهي الأرز.
8.أضف عصير الليمون إلى الفول السوداني. تذوق وأضف المزيد من السكر إذا كنت تعتقد أنه بحاجة إليه - أن تكون الصلصة وحلوه وحاره. ضعه على النار ودفئه لمده 2-3 دقائق. قدمي الباذنجان المشوي إلى الجانب الآخر.



Steam fish

سمبال الباذنجان

مكونات:

500 غرام / 1 رطل باذنجان بنفسجي / باذنجان

100 غرام / 3.5 أونصة فلفل أحمر مفروم

5 فلفل أحمر صغير / فلفل حار (أو أكثر فلفل كان مثل حار)

5 كراث ، مفرومة

2 فص ثوم مفروم

1 طماطم متوسطة الحجم أو 3 طماطم كرزية

1 ملعقة صغيره معجون روبيان مجفف / تيراسي

2 ورقة ليمون كافير ، مقطعة إلى شرائح رقيقة

1 ملعقة صغيره (أو حسب التقييم) سكر / سكر

1 ملعقة صغيره ملح (أو حسب الطبق)

200 مل زيت

مكونات

تعليمات خطوه بخطوه:

1 ضعي الفلفل الحار والكراث والثوم والطماطم ومعجون الروبيان المجفف في الخلاط أو معالج الطعام واخلطيهم في عجينة ناعمة. (إذا لزم الأمر ، أضف القليل من الزيت في إجراء الخلط).

2 يُغسل الباذنجان / الباذنجان يحلق مكعبًا ويوضع جانبًا.

تيرونج ايريس

3 سخني 200 مل من الزيت في مقالة كبيره على نار متوسطة عالية. اقلي الباذنجان حتى يصبح لونه وقتياً وقتياً (يستغرق حوالي 5 دقائق). توضع جانبا لتصفيتها.

4 اترك حوالي 5 ملاعق كبيره زيت مستخدم ، أضف معجون السامبال وورقة الكفير-الليمون. يستغرق وقتًا في الظهور على السطح ، يستغرق وقتًا حوالي 5 دقائق. قلّب يتبخر السائل ويصبح قوامه مخلوطًا. ضبط التوابل وأضيفي الملح والسكر حسب التصنيف.


LOVETHATBITE.COM

مرتابك مطبق أندونيسى

مكونات

4 بيضات 250 جرام لحم مفروم (أستخدم نصف لحم خنزير ونصف لحم بقري)

100 جرام من الكراث 50 جرام من البصل الأحمر 1 ثوم مفروم 1 لفائف الربيع بصل أخضر من لقمة الفريزر من الحليب

أعشاب

15 جرام من الزنجبيل الطازج 1 ملعقة صغيرة كيتومبار (مسحوق الكزبرة)

1/2 ملعقة صغيرة من الكركم (الكركم) 1/2 ملعقة صغيرة من الجنتين (مسحوق الكمون) 1/4 ملعقة صغيرة من الهيل 1 ملعقة صغيرة من الملح

تجهيز

أولاً ، قم بإذابة ألواح السبرينغ رول. يحتاجون إلى بعض الوقت ليكونوا مرنين بما يكفي للتعامل معهم وبمجرد أن أتمكن من سحب واحدة من الكومة ، أضع الملاءات تحت منشفة مبللة. وإلا فإنها تجف بسرعة ، أقوم بقلي اللحم في ملعقة كبيرة من الزيت مع الثوم المفروم ناعماً والزنجبيل الطازج المفروم ونصف الملح ، وأتأكد من نضج اللحم ثم أزله عن النار حتى يبرد. أخفقت أربع بيضات بقوة وأضيف الكراث المفروم والبصل والبصل الأخضر مع الكيتومبار والجنتين (الكمون) والكونجيت والهيل وبقية الملح ، وعندما يبرد اللحم أضيفه إلى خليط البيض. إذا كان اللحم ساخنًا جدًا ، يتحول البيض إلى عجة وهذا ليس ما تريده في هذه المرحلة

إن بشرتي من لفائف الربيع لطيفة ومرنة الآن وأضعها على لوح التقطيع مثل الماس. أستخدم ملعقة صلصة صغيرة (تمسك البيضة جيدًا) وأضع بعض الحشوة أسفل وسط الماس مباشرةً. تضمن ملعقة الصلصة وجود حشوة كافية من البيض في المارتاباك ؛ ستثبت المحتويات معًا ، الآن أطوي النقطة السفلية على نصف الطريق: انظر أدناه ، أطوي الجانب الأيسر والأيمن فوق المنتصف ، بللت الجزء العلوي من الورقة ببعض الحليب الذي يعمل كغراء. من أعلى لأسفل ولطرد مربع. الآن أقلب المارتاباك ... وأغلق الجزء العلوي والجانب مع بعض الحليب أيضًا ، أحاول العمل بسرعة كبيرة. إذا ظل المارتابك طويلًا جدًا ، فإنها تميل إلى الالتصاق باللوح وهناك احتمال أن تقوم بتمزيقها قبل القلي ، بينما أقوم بتسخين الزيت النباتي ولكن ليس ساخنًا جدًا (حوالي 160 درجة مئوية). إذا كان الزيت ساخنًا جدًا ، يمكن أن ينكسر المارتباك ، فأنا أقلي حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. تطفو في الزيت وتحتاج إلى تقليبها في منتصف الطريق ، أتركها تقطر من فائض الزيت في مصفاه ثم تُقدم دافئة ومقرمشة ، من الرائع غمس المارتباك في الفلفل الحار أو صلصة السامبال أو إذا كنت تحبها حلوه ، يمكنك تقديم مانيس الكيكاب كتوابل. أصنع منجم بالخيار والبصل الأحمر وشراب قصب السكر والملح والفلفل وخل الأرز ، يمكن أن يكون هذا المارتاباك أفضل لقمة لعيد الميلاد أو ليلة رأس السنة الجديدة. سأضعه بالتأكيد في قائمتي



سوتو بادانج (شوربة لحم بادانج)

مكونات:

لمرق اللحم البقري: 1 رطل من لحم المتن

لمرق اللحم: 1 لتر ماء لمرق اللحم: 2 فص ثوم مهروس

لمرق اللحم البقري: 1/2 ملعقة صغيره بذور كزبره محمصة

لمرق اللحم البقري: 1/2 ملعقة صغيره ملح. لمرق اللحم البقري: 1/2 ملعقة صغيره فلفل أسود

لصلصة الفلفل الحار: 3 كراث صغيره أو 1 كراث كبير ، مقطع شرائح لصلصة الفلفل الحار: 4 ملاعق كبيره من السمبال أوليك أو حسب الرغبة. يمكنك بدلأ من ذلك استخدام الفلفل الأحمر الحار الطازج إذا كان بإمكانك العثور عليه في المتاجر. لصلصة الفلفل الحار: 1 ملعقة طعام زيت نباتي

لصلصة الفلفل الحار: رشة ملح أو حسب الرغبة

لصلصة الفلفل الحار: 1oon2 ملعقة صغيره سكر أو حسب الرغبة لمعجون التوابل: 5 كراث صغيره مقطعة إلى شرائح لمعجون التوابل: 3 فصوص ثوم مقطعة إلى شرائح

لعجينة التوابل: 1/2 بوصة من الزنجبيل ، مقطعة إلى شرائح لمعجون التوابل: 1.5 ملعقة طعام زيت نباتي

لعجينة البهارات: 1 ملعقة صغيره أوليك أو حسب الرغبة. هذه الوصفة خفيفة. لذلك ، يمكنك إضافة المزيد إذا كنت تحبها ساخنة. بدلًا من استخدام أوليك سامبال ، يمكنك استخدام الفلفل الأحمر الحار الطازج إذا كان بإمكانك العثور عليه في المتجر.

لعجينة التوابل: 1/4 ملعقة صغيره من مسحوق الكركم لمعجون التوابل: 1/4 ملعقة صغيره من مسحوق الخولنجان لمعجون التوابل: 1 غار يترك

لعجينة التوابل: 3 أوراق ليمون كافير لمعجون البهارات: 1 ليمون (جزء أبيض فقط) ، مهروسة بالجزء الخلفي من السكين لتحرير الزيت. تجاهل الجزء الأخضر من الليمون

لقلي شرائح اللحم البقري المطبوخ: زيت نباتي

للشوربة: 1 فص للشوربة: 1 ملعقة صغيره ملح أو حسب الرغبة

للشوربة: 1/2 ملعقة صغيره سكر أو حسب الرغبة. للشوربة: رشة فلفل أسود

4 باقات أو تقديم شخصي من المعكرونة الزجاجية. تتكون عبوة المعكرونة الزجاجية عادة من عدة مجموعات أو خدمة شخصية.

بيركيديل (فطائر البطاطس المقلية). اتبع هذه الوصفة لجعلها. يمكنك عمل بيركيديل أثناء غلي مخزون اللحم البقري أو يمكنك تحضيره في اليوم التالي. يمكنك أيضًا تخطي صنع البركيدل واستخدام مكعبات البطاطس المقلية كبديل.

1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح

أسافين الليمون

اختياري: بصل مقلي


www.lestariweb.com

توفو مقلي محشو بالخضار

مكونات:

2 كراث 2 فص ثوم

8 قطع من التوفو أو التوفو المقلي 1 جزرة ، مقطعة إلى مكعبات 1/4 بوصة

1 كوب من براعم الفاصوليا 1/4 كوب من شرائح الملفوف

1 حبة فاصوليا خضراء مقطعة إلى 1/4 بوصة من الزيت النباتي

ملح فلفل 5 ملاعق طحين 4.5 ملاعق ماء

لصلصة الفول السوداني: 3 ملاعق كبيرة من زبدة الفول السوداني لصلصة الفول السوداني: 2 ملاعق كبيرة من الماء الساخن لصلصة الفول السوداني: 1/8 ملعقة صغيرة من الخل

طرق:

سخني حوالي 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي. يقلى الكراث والثوم حتى تصبح رائحتين.

أضف الجزر والملفوف والفاصوليا الخضراء وبراعم الفاصوليا. قلبيهم حتى ينضجوا.

إضافة الملح والفلفل حسب الذوق. ضعيها في وعاء واتركيها تبرد.

نظرًا لأننا نحتاج إلى حشو التوفو بالخضروات ، اختر جانب التوفو الذي تريد فتحه. إذا كان شكل التوفو مكعبًا ، فلا يهم الجانب الذي تختاره. ومع ذلك ، إذا كان الشكل مثلثًا ، فأنا عادةً ما أختار الجانب الذي له أطول طول حتى يسهل حشو الخضار. بمجرد اختيار الجانب ، قم بالقطع على طول منتصف التوفو ، مع ترك 1/8 بوصة من الحافة وليس الشق لأننا لا نريد تفتيت التوفو. لا تشق عميقًا لأن كل ما نريده هو فتح الجزء العلوي حتى نتمكن من الوصول إلى الداخل. باستخدام أصابعك ، قم بتفريغ الجزء الداخلي من التوفو عن طريق إخراج الداخل مع التأكد من ترك القليل للجدار الداخلي حتى لا تثقب الجلد الخارجي للتوفو لا تتخلص من التوفو الداخلي حيث سيتم استخدامه في حشو الجزء العلوي بمجرد الانتهاء من ملء الداخل. كرر هذه الخطوة لجميع التوفو. باستخدام أصابعك ، قم بحشو الخضار داخل التوفو. لا تحشوها ممتلئة جدًا من الأعلى لأننا سنحشوها بالتوفو الداخلي الذي تمت إزالته مسبقًا. بهذه الطريقة ، ستُختم الخضروات بالتوفو. كرر هذه الخطوة لجميع أنواع التوفو.

اخلطي الدقيق بالماء جيداً حتى يصبح الخليط كثيفاً.

سخني كمية كافية من الزيت النباتي لقلي التوفو. قد تحتاج إلى استخدام مصفاه الرذاذ عند قلي التوفو بسبب الخليط الرطب.

اغمس التوفو في الخليط. يُرفع الخليط الزائد ويُقلى حتى تصبح جميع الجوانب بنية ومقرمشة. جففها على طبق مبطن بمناشف ورقية. بينما لا يزال ساخنًا ، رشي القليل من الملح فوقه.

لعمل صلصة الفول السوداني ، اخلطي زبدة الفول السوداني والخل وملعقتين كبيرتين من الماء الساخن واخفقيهم جيدًا حتى القوام الذي تريده. إذا كنت تحبها رقيقة وسائلة ، أضف المزيد من الماء. إذا كنت تحبها سميكة ، أضف القليل من الماء. إضافة الملح والفلفل حسب الذوق.



التوفو المقلي والخضروات في صلصة جوز الهند الحارة

مكونات:

حبة كراث متوسطة الحجم ، مقطعة إلى أرباع لتسهيل معالجتها للطعام

2 فص ثوم مقطّعين إلى نصفين ليسهل على معالج الطعام معالجته

حبة طماطم صغيرة ، مقطعة إلى نصفين لتسهيل معالجتها للطعام

1 ملعقة صغيرة من أوليك سامبال ، يمكن أن تكون أكثر أو أقل حسب تحملك للحرارة. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.

2 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي

8 أوقيات من التوفو الصلب (تأكد من استخدام التوفو الصلب حتى لا يتحلل أثناء الطهي) ، وتصفيته ، وشطفه ، وتجفيفه بمنشفة ورقية. بعد ذلك ، اتركي التوفو فوق المصفاة وضعي وعاءً فوق التوفو واتركيها لمدة 15 دقيقة تقريبًا لتصريف السائل من التوفو. بعد 15 دقيقة ، جفف التوفو بالتربيت وقطّع إلى مكعبات.

1 جزرة مقطعة قطريا

1 كوسة مقطعة إلى مكعبات

1 فليفلة حمراء مقطعة مكعبات

8 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح. يمكنك استخدام فطر شيتاكي كبديل.

2 حبة طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات. هذا من أجل القلي السريع.

1 كوب حليب جوز الهند

3/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة

فلفل

1 ملعقة صغيرة سكر بني

1/4 ملعقة صغيرة من البقدونس الطازج المفروم (اختياري)

طرق:

يُطحن الكراث والثوم وأوليك السامبال والطماطم في معالج الطعام حتى تصبح البهارات معجونًا.

سخني الزيت النباتي في مقلاة. اقلي البهارات حتى تنضج.

أضيفي التوفو واطهيه حتى يصبح لونه بني فاتح.

يُضاف الجزر والكوسة والفلفل الأحمر. قلبيهم حتى تصبح الخضار طرية ومقرمشة. أضيفي الطماطم والفطر وحليب جوز الهند والسكر البني والملح والفلفل واطهيه حتى يصبح حليب جوز الهند كثيفًا قليلاً.

أطفئ النار. يُرش البقدونس الطازج على الوجه ويُقدم مع الأرز الدافئ.



التوفو المقلي والخضروات في صلصة جوز الهند الحاره
مكونات:
حبة كراث متوسطة الحجم ، مقطعة إلى أرباع لتسهيل معالجتها للطعام
2 فص ثوم مقطّعين إلى نصفين ليسهل على معالج الطعام معالجته
حبة طماطم صغيره ، مقطعة إلى نصفين لتسهيل معالجتها للطعام
1 ملعقة صغيره من أوليك سامبال ، يمكن أن تكون أكثر أو أقل حسب تحملك للحراره. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
2 ملاعق كبيره من الزيت النباتي
8 أوقيات من التوفو الصلب (تأكد من استخدام التوفو الصلب حتى لا يتحلل أثناء الطهي) ، وتصفيته ، وشطفه ، وتجفيفه بمنشفة ورقية. بعد ذلك ، اتركي التوفو فوق المصفاه وضعي وعاءً فوق التوفو واتركيها لمده 15 دقيقة تقريبًا لتصريف السائل من التوفو. بعد 15 دقيقة ، جفف التوفو بالتربيت وقطّع إلى مكعبات.
1 جزره مقطعة قطريا
1 كوسة مقطعة إلى مكعبات
1 فليفلة حمراء مقطعة مكعبات
8 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح. يمكنك استخدام فطر شيتاكي كبديل.
2 حبة طماطم صغيره مقطعة إلى مكعبات. هذا من أجل القلي السريع.
1 كوب حليب جوز الهند
3/4 ملعقة صغيره ملح أو حسب الرغبة
فلفل
1 ملعقة صغيره سكر بني
1/4 ملعقة صغيره من البقدونس الطازج المفروم (اختياري)
طرق:
يُطحن الكراث والثوم وأوليك السامبال والطماطم في معالج الطعام حتى تصبح البهارات معجونًا.
سخني الزيت النباتي في مقلاه. اقلي البهارات حتى تنضج.
أضيفي التوفو واطهيه حتى يصبح لونه بني فاتح.
يُضاف الجزر والكوسة والفلفل الأحمر. قلبيهم حتى تصبح الخضار طرية ومقرمشة. أضيفي الطماطم والفطر وحليب جوز الهند والسكر البني والملح والفلفل واطهيه حتى يصبح حليب جوز الهند كثيفًا قليلاً.
أطفئ النار. يُرش البقدونس الطازج على الوجه ويُقدم مع الأرز الدافئ.



فطائر البطاطا المقلية

مكونات:

4 حبات بطاطس متوسطة الحجم مقشره ومقطعة إلى مكعبات

زيت نباتي

1 كراث مقطع شرائح

1/4 ملعقة صغيره جوزه الطيب المطحون

ملح 1/2 ملعقة صغيره

1/2 ملعقة صغيره فلفل

3 ملاعق كبيره بقدونس مفروم

1 بيضة مخفوقة في وعاء

طرق:

تقلى البطاطس بالزيت النباتي حتى تصبح ذهبية اللون وتنضج. صفيهم في طبق مبطّن بالمناشف الورقية.

يقلى الكراث المقطع في الزيت النباتي حتى يصبح ذهبي اللون. صفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.

ضعي البطاطس المطبوخة ، والكراث ، وجوزه الطيب ، والملح ، والفلفل في معالج الطعام. قلبيها حتى تنضج البطاطس تمامًا وتخلط البهارات جيدًا مع البطاطس. تذوقها وأضف المزيد من الملح أو الفلفل إذا لزم الأمر. أخرجي المكونات من معالج الطعام وضعيها في وعاء.

اخلطي البقدونس جيدًا مع البطاطس المهروسة في الوعاء.

سخني الزيت النباتي على نار متوسطة عالية.

خذ حوالي 1.5 ملعقة كبيره من مكونات الفطيره وشكلها على شكل فطيره مسطحة ومستديره. قم بتغطيتها بالبيض المخفوق. اتركي البيضة المخفوقة الزائده تسقط مره أخرى في وعاء البيض المخفوق قبل وضع الفطيره في الزيت النباتي الساخن. تقلى الفطيره على جانب واحد حتى تصبح ذهبية اللون. اقلب الفطيره على الجانب الآخر لتحميرها حتى تصبح ذهبية اللون. صفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.

كرر الخطوه السابقة حتى تقلى كل الفطائر. يمكنك قلي أكثر من فطيره واحده في المره الواحده طالما أنك لا تزدحم الصينية.

قدميها دافئة مع الأرز الدافئ والأطباق الرئيسية الأخرى أو سوتو أيام (حساء الدجاج مع حليب جوز الهند). يمكنك أيضًا تقديمها كفاتح للشهية مع صلصة الكاتشب أو الكوكتيل على الجانب.



أوسينج تيمبي (تمبيه مقلية في صلصة الصويا الحلوه)

مكونات:

450 جرام من التمر ، مكعبات حسب الحجم المفضل لديك. أنا أنرد إلى 4/1 "2 / x1 "4 / x1 ". كلما قمت بتقطيع النرد أرق ، كلما كان أكثر هشاشة. عند شراء التمبيه ، تأكد من شراء النوع الذي ليس له نكهة لأننا سنقوم بتذوقه أثناء الطهي: يمكنك أن تجد التمبيه في قسم الثلاجة في متجر البقالة الخاص بك. إذا لم تتمكن من العثور عليها في محل البقالة العادي ، يمكنك تجربة متاجر البقالة التي تبيع المواد العضوية ، وإلا يمكنك العثور عليها في متاجر الأطعمة الصحية. ابحث عنه على الإطلاق ، استخدم التوفو بدلاً منه.

زيت نباتي للقلي تمبيه

1 ملعقة طعام زيت نباتي للقلي

2 حبة صغيره أو 1/2 حبة كبيره من الكراث

3 فصوص ثوم

2 فلفل هالابينو مقطع شرائح رقيقة. إذا كان تحملك للحراره منخفضًا ، أزل بذور وأضلاع الفلفل. يمكنك استخدام الفلفل الأخضر الحار إذا لم تتمكن من العثور على فلفل هالابينو. لا تستخدم الفلفل الحار التايلاندي لأنه سيكون حارًا جدًا.

1 فلفل أحمر حار ، مقطعة بالطول ومنزوعة البذور. إذا لم تتمكن من العثور على فلفل أحمر حار ، استخدم 1/3 فلفل أحمر.

3 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه أو حسب الرغبة

1 ملعقة كبيره ماء

رشة ملح أو حسب الرغبة

رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة

طرق:

سخني الزيت النباتي في مقلاه على نار متوسطة عالية. بمجرد أن يسخن الزيت ، ضعي التمر على المقلاه. لا تزدحم المقلاه ، لذلك عليك أن تقلي التمبيه على دفعات متعدده. بمجرد أن يصبح الجانب السفلي من التمبيه بنياً ذهبياً ، اقلب التمر لقلي الجانب العلوي واقليه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

باستخدام ملعقة مشقوقة لتصريف الزيت الزائد ، أخرج التمر من المقلاه وضعه على طبق مبطّن بمنشفة ورقية. كرر حتى يتم قلي كل التمر.

سخني 1 ملعقة كبيره زيت نباتي في مقلاه على نار متوسطة عالية. يُضاف الكراث والثوم وفلفل الهالبينو. يقلى حتى تصبح رائحة. يضاف الفلفل الأحمر الحار ويقلى لمده 1 دقيقة. أضيفي التمبيه المقلية وصلصة الصويا الحلوه والماء والملح والفلفل الأسود. يقلب المزيج حتى تتغطى التمة بالتساوي بصلصة الصويا الحلوه. تذوقه وأضف التوابل إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.

قدميها وهي لا تزال دافئة مع الأرز.



سلطة شرقية مع نودلز رامين

مكونات:

1/2 رأس ملفوف مقطع أو مقطع

1 حزمة بصل أخضر مفروم ناعماً (حسب الرغبة)

1/4 كوب لوز مقطع

3 ملاعق كبيره بذور سمسم

1.5 عبوه نودلز رامين ، اختر النكهة الشرقية حيث سيتم استخدام عبوه التوابل كصلصة للسلطة. لا تتخلص من التوابل. سيتم استخدامه للتتبيل.

1 جزر ، جوليان جزر

1 حبة خيار مقطعة شرائح

1/2 كوب زيت نباتي

1/3 كوب خل أرز متبل

1/4 كوب سكر

2 ملاعق صغيره ملح

1 ملعقة صغيره فلفل

1 ملعقة كبيره صلصة الصويا (يمكن إضافة المزيد حسب التفضيل)

1 ملاعق كبيره من زيت السمسم (يمكن إضافة المزيد حسب تفضيلاتك)

2 كيس توابل من نودلز رامين (نودلز رامين بنكهة شرقية)

طرق:

اخلطي الزيت النباتي وخل الأرز والسكر والملح والفلفل وصلصة الصويا وزيت السمسم وعبوات التوابل من نودلز الرامين. تذوقه وأضف صلصة الصويا أو زيت السمسم إذا كنت تريده أكثر. ضع الصلصة جانبًا.

سحق نودلز الرامين ولكن لا تجعلها صغيره جدًا. اخبزيها في الفرن على حراره 275 درجة حتى تصبح بنية اللون.

اخبزي اللوز بدرجة 275 حتى يصبح لونه بني.

تُخبز بذور السمسم على حراره 275 درجة حتى يصبح لونها بنياً قليلاً.

يُمزج الملفوف والبصل الأخضر والخيار والجزر في وعاء كبير.

أضيفي الصلصة وقلبي حتى تتغطى. اتركيه لمدة ساعتين أو أكثر حتى تصل النكهة إلى الخضار والدجاج.

قبل نصف ساعة فقط من التقديم ، أضيفي خليط الرامين واللوز والسمسم وقلبي جيداً. لا تضع بذور الرامين واللوز والسمسم في وقت مبكر لأنها ستصبح طرية.



التوفو المشوي

مكونات:

1 12 أوقية من التوفو الثابت

للتتبيلة: 1/4 كوب من صلصة الصويا للتتبيلة: 1/4 كوب من شراب القيقب

للتتبيلة: 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون للتتبيلة: 1 ملعقة كبيرة زيت سمسم للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة فلفل

للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المفروم للتتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة من البابريكا

للشوي: زيت نباتي اختياري: 1 ملعقة كبيرة سمسم محمص

اختياري: 1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح خضراء فقط أو 1 ملعقة كبيرة ثوم معمر مقطع إلى شرائح

طرق:

تحضير التوفو عن طريق تجفيفه وشطفه وتجفيفه بالتربيت على المناشف الورقية. بعد ذلك ، ضعه فوق المصفاة وضع وعاء فوق التوفو. اتركه لمدة 15 دقيقة أو نحو ذلك. سيؤدي وزن الحاوية الموجودة أعلى التوفو إلى تصريف المزيد من السوائل من التوفو. يمكنك تركه أطول من 15 دقيقة إذا كان لديك المزيد من الوقت وسيتم سحب المزيد من السوائل منه. بعد ذلك ، جفف التوفو بمنشفة ورقية وقم بتقطيعه بالطول إلى سمك 1 بوصة.

تُمزج جميع مكونات التتبيلة في وعاء صغير. خفقت. صبها في كيس زيبلوك. ضع التوفو داخل كيس ziploc. تأكد من أن جميع الشرائح مغطاة بالتتبيلة. اضغط على الهواء للخارج من الكيس وأغلقه. عن طريق الضغط على الهواء للخارج ، سيغطي ماء مالح شرائح التوفو. اترك التوفو في الثلاجة لينقع لمدة ساعتين على الأقل. أنا عادة أتبلها لمدة 24 ساعة.

أخرج التوفو من كيس ziploc وادهن التوفو بالزيت النباتي. قسّم التتبيلة إلى 2. أحدهما سيُستخدم للغمس والآخر سيُستخدم لفرشاة التوفو أثناء الشوي. افتح الشواية وادهنها بالزيت النباتي. شوي التوفو. أثناء الشواء ، ادهنها بصلصة التتبيلة. بمجرد أن يصبح أحد الجانبين بنيًا (حوالي 6-7 دقائق) ، اقلبه لشوي الجانب الآخر. لا تقلب التوفو قبل أن يصبح بنيًا. وإلا فقد تكسرها لأنها قد تلتصق بالشواية. بمجرد أن يصبح كلا الجانبين بنيًا ، أخرجه من الشواية وأطفئ الشواية.

سخني الموقد وضعي النصف الآخر من صلصة التتبيلة في قدر صغير. سخني الصلصة حتى الغليان. بمجرد الغليان ، أطفئه. اسكبه في وعاء صغير.

نرش بذور السمسم وشرائح البصل الأخضر أو الثوم المعمر فوق التوفو. رش صوص التغميس ببذور السمسم. قدمي التوفو مع الصلصة.



الفطائر الذره

مكونات:

1 بيضة كبيره مخفوقة قليلاً
1 كوب حبات ذره (مجمده أو طازجة)
1 بصلة صغيره مفرومة
3 بصل أخضر مفروم
1 ملعقة صغيره بيكنج بودر
3/4 كوب دقيق
1/2 كوب ماء
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل
زيت نباتي للقلي

طرق:

اصنع الخليط بخلط البيض والذره والبصل الأخضر والبصل والبيكنج باودر والدقيق والملح والفلفل معًا في وعاء.

أضف الماء شيئًا فشيئًا إلى الخليط واخلطه حتى يتجانس الخليط جيدًا مع التأكد من أن الخليط لا يصبح رقيقًا جدًا. يجب أن يكون الخليط سميكًا ولكن ليس سميكًا جدًا أو رقيقًا جدًا بحيث يمكن إسقاطه في الزيت الساخن ويمكنه البقاء معًا.

سخني الزيت النباتي. ضعي ملعقة كبيره ممتلئة من الخليط في الزيت الساخن. اقليها حتى تصبح بنية على كلا الجانبين.

أخرجي المقلاه باستخدام ملعقة مثقوبة للسماح بتقطير الزيت ووضعه على منديل ورقي لامتصاص الزيت.

قدمي الفطائر وهي لا تزال ساخنة مع صلصة الفلفل الحلو. يمكنك شراء صلصة الفلفل الحار الحلو من متجر بقالة آسيوي أو من الممر الآسيوي لمتجر البقالة الخاص بك. عاده ما تستخدم صلصة الفلفل الحار الحلو لفائف الربيع أو لفائف البيض.


To Food with Love

بيض بيندانغ (بيض جافاني مسلوق)
مكونات:

5 بيضات كبيره 700 مل ماء
3 حبة صغيره الحجم أو حبة كراث كبيره الحجم مقطعة إلى شرائح رفيعة
3 فصوص ثوم مقطعة ناعماً
1 ليمون ، جزء أبيض فقط. اهرسي الجزء الأبيض بمؤخره السكين لتحرير الزيت.
4 أوراق ليمون كافير. إذا لم تتمكني من العثور عليها ، استخدمي ملعقة صغيره من قشر الليمون.
2 كيس شاي أسود 2 ورق غار
1 ملعقة كبيره صلصة الصويا الحلوه 2 ملاعق صغيره سكر
1 ملعقة صغيره مسحوق كزبره 1 ملعقة كبيره ملح

طرق:
ضع جميع المكونات في وعاء صغير. تأكد من غمر البيض تمامًا في الماء. إذا لم يكن كذلك ، أضف القليل من الماء حتى يتم غمرها بالكامل.
قلب الماء لخلط البهارات. سخني القدر على الموقد على نار عالية. بمجرد أن يغلي الماء ، قلل الحراره إلى متوسطة عالية. استمر في طهي البيض لمده 6 دقائق. بعد 6 دقائق ، أخرجي البيض باستخدام ملعقة مثقوبة. اترك السائل والبهارات في القدر لأنها ستستخدم في طهي البيض مره أخرى.
اشطف البيض بالماء البارد لتبريده حتى تتمكن من التعامل معه بسهولة.
باستخدام ظهر الملعقة ، اضغط على قشره البيضة برفق حتى تتشقق. تأكد من عدم تقشير القشره.
اكسر سطح قشره البيضة بالكامل. سيعطي الكراك نمطًا على البيضة المسلوقة بمجرد الانتهاء من طهيها. لهذا السبب تريد التأكد من كسر قشره البيضة في جميع أنحاء السطح. كرر هذه الخطوه مع البيض المتبقي.
ضع البيض في نفس القدر الذي يحتوي على السائل والبهارات. سخني القدر على نار متوسطة عالية. اطهِ البيض حتى يقل السائل الموجود في القدر بمقدار الثلث على الأقل. سيسمح ذلك للسائل والتوابل بتلوين البيض. إزالة وعاء من الحراره.
أخرج البيض من القدر. اشطفها بالماء البارد حتى يسهل التعامل معها. تحت الماء البارد الجاري من الصنبور ، انزع قشر البيض. سيؤدي القيام بذلك تحت الماء البارد الجاري إلى تسهيل إزالة القشره.
قدمي البيض مع الأرز والأطباق الأخرى التي تختارها.



تيلور بالادو (بيض بالصلصة الحاره)
مكونات:

زيت نباتي
4 بيضات مسلوقة ، مقشره
حبة كراث صغيره الحجم مفرومة خشنة
1 فص ثوم مفروم خشناً
2 ملاعق كبيره صلصة الفلفل الحار أو 2 الفلفل الأحمر الحار المفروم. يمكنك زياده أو تقليل المبلغ حسب التسامح الخاص بك. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong لـ sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
2 حبة طماطم صغيره مقطعة إلى مكعبات
ملح 1/2 ملعقة صغيره
1/2 ملعقة صغيره فلفل
1/2 ملعقة صغيره سكر
ماء
طرق:

سخني الزيت النباتي على نار متوسطة. يقلى البيض المسلوق حتى يصبح لونه بنياً قليلاً. قد يتناثر الزيت عند قلي البيض ، لذلك قد ترغب في استخدام مصفاه رش الماء أثناء القلي. صفي البيض وضعيه في الطبق المبطن بمنشفة ورقية.
ضعي الكراث والثوم وأوليلك السامبال والطماطم في محضر الطعام. اطحن البهارات حتى تصبح عجينة.
سخني 1 ملعقة كبيره من الزيت النباتي. اقلي الكراث المطحون والثوم ودقيق السمبال والطماطم حتى تصبح عطرية.
أضف حوالي ربع ملعقة صغيره من الماء لجعل التوابل ناعمة مثل صلصة المعكرونة. اضف المزيد من الماء اذا احتجت. يتبل بالملح والفلفل والسكر.
نضيف البيض ونقلب لتغطيهما بالتوابل.
يرفع عن النار ويقدم مع الأرز الدافئ.



بيض سمور (بيض مسلوق وبطاطا بصلصة حليب جوز الهند الحلو)

مكونات:

4 بيضات مسلوقة مقشره

3 حبات بطاطس متوسطة الحجم مقشره ومقطعة إلى مكعبات

لقلي البطاطس: زيت نباتي

لعجينة التوابل: 2 كراث صغير أو 1 كراث كبير ، نصفين

لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف

لعجينة التوابل: 1 فلفل هلابينو ، بذور منزوعة البذور والضلوع. إذا كان لديك قدره تحمل عالية للحراره ، فيمكنك ترك البذور والأضلاع. ومع ذلك ، إذا كنت لا تستطيع تحمل الحراره على الإطلاق ، يمكنك تخطي استخدام فلفل هالابينو.

لعجينة التوابل: 1 شمعة ، مقطعة إلى 2. إذا لم تتمكن من العثور عليها في متجرك الآسيوي ، يمكنك استبدالها بجوز المكاديميا أو جوز الكاجو.

لعمل عجينة البهارات: 1/2 "زنجبيل طازج ، مقطّع إلى 4 قطع

1.5 ملعقة طعام زيت نباتي 1 ورق غار

1/4 ملعقة صغيره مسحوق جوزه الطيب 1/2 ملعقة صغيره مسحوق كزبره

1/2 كوب حليب جوز الهند أو حوالي 150 مل 4 ملاعق كبيره ماء

1/4 ملعقة صغيره فلفل أو حسب الرغبة 1/2 ملعقة صغيره ملح أو حسب الرغبة

2.5 ملاعق طعام من صلصة الصويا الحلوه أو حسب الرغبة

طرق:

قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. أضف الزيت النباتي إلى مقلاه. بمجرد أن يسخن الزيت ، اقلي البطاطس حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً من جميع الجوانب. انزع البطاطس وضعها في طبق مبطن بمنشفة ورقية.

أثناء قلي البطاطس ، ضعي الكراث والثوم وفلفل الهالبينو والشمعدان والزنجبيل في معالج الطعام.

قم بمعالجة البهارات حتى تصبح عجينة ناعمة.

بمجرد أن تقلى البطاطس ، سخني 1.5 ملعقة كبيره من الزيت النباتي في مقلاه على نار متوسطة.

يُضاف معجون التوابل وورق الغار ومسحوق جوزه الطيب ومسحوق الكزبره في المقلاه. اقليها حتى تفوح رائحتها وتصبح البهارات طرية وشفافة. أضف البيض المسلوق والبطاطس وحليب جوز الهند والماء والملح والفلفل وصلصة الصويا الحلوه. قلب السائل باستخدام ملعقة مطاطية. خففي النار واستمري في التقليب حتى الغليان. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو الفلفل أو صلصة الصويا الحلوه إذا لزم الأمر. دع السائل يثخن قليلاً. يرفع عن النار ويطفئ الموقد.

يقدم مع الأرز الدافئ.



سوب ايام (حساء الدجاج الاندونيسي)

مكونات:

2 حزمة من المعكرونة الزجاجية

1 حبة بطاطس صغيره مقشره ومقطعة مكعبات

قطعة واحده من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام أو أفخاذ الدجاج ، مقطعة إلى حجم قضمة

4 أكواب ماء

1 فص كامل (يمكنك استخدام أكثر أو أقل اعتمادًا على ما إذا كنت تحب طعم القرنفل ومدى سلامة فصوصك الكاملة. كان المنجم في قطع صغيره ، لذلك استخدمت 4 قطع صغيره وأنا لست معجبًا بالطعم القوي للقرنفل. القرنفل ، ومع ذلك ، في هذا الحساء ، يعطي نكهة مميزه للشوربة الخاصة بك.).

1/8 ملعقة صغيره من جوزه الطيب المطحون

2 ملاعق صغيره من مرقة الدجاج

2 حبة كرفس ، مقطعة بما في ذلك الأوراق. مذاق الأوراق جيد في الحساء ويساعد في نكهتها.

2 جزر ، مقطعة إلى حجم القضمة

فلفل للذوق

1/2 كوب من الكرنب المفروم

1 ملعقة كبيره من البقدونس المفروم الطازج

اختياري: 1/2 ملعقة كبيره بصل مقلي

طرق:

طهي المعكرونة الزجاجية وفقًا لتعليمات العبوه. بمجرد طهيها ، صفيها واشطفها بالماء البارد حتى لا تلتصق ببعضها البعض. اتركه يستنزف في المصفاه لتصريف الماء الزائد. ضعه جانبا.

نضع البطاطس والدجاج و 4 أكواب من الماء في وعاء ونغطي القدر. دع الماء يغلي.

بمجرد غليان الماء ، أضيفي القرنفل وجوزه الطيب ومرق الدجاج. قلبها لتتأكد من ذوبان المرق.

أضف الجزر والكرفس والفلفل. ضع غطاء القدر للخلف واترك الخضار ، بما في ذلك البطاطس ، مطبوخة.

بمجرد طهي الخضار ، أضيفي الملفوف واطهيه لمده دقيقة أخرى.

انزع القدر عن الموقد. قسّم الحساء إلى 4 سلطانيات. قسّم المعكرونة الزجاجية بالتساوي إلى 4 وضعها في كل وعاء. يُغطى الحساء بالبقدونس المفروم الطازج. إذا كنت تفضل ، رشي البصل المقلي.

قدمها على الفور وهي لا تزال ساخنة.


fork
Bite

أيام لادا حيتام (دجاج بالفلفل الأسود)
مكونات:

2 صدر دجاج منزوع العظم والجلد ، مقطع إلى مكعبات
لتتبيل الدجاج: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا الحلوه
2 ملاعق كبيره زيت نباتي
3 حبات كراث صغيره مقطعة إلى شرائح
3 فصوص ثوم مفروم
1/2 بصلة صغيره مقطعة مكعبات
1 حبة فليفلة خضراء مقطعة إلى مكعبات
1 حبة فليفلة حمراء مقطعة إلى مكعبات
1 ملعقة صغيره فلفل أسود مطحون طازجًا أو حسب الرغبة
2 ملاعق كبيره صلصة الصويا الحلوه أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيره سكر أو حسب الرغبة
1/4 ملعقة صغيره مرق دجاج أو حسب الرغبة
اختياري: 2 ملاعق كبيره ماء
طرق:

ضعي الدجاج في وعاء. اسكبي ملعقتين كبيرتين من صلصة الصويا الحلوه فوق الدجاج. قلبي الدجاج لتغطيه بصلصة الصويا الحلوه. انقعها لمده 10 دقائق.
سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاه على نار متوسطة. أضف الكراث والثوم في المقلاه. يقلى حتى يصبح الكراث طريًا. أضف الدجاج إلى المقلاه. قلبي الدجاج حتى ينضج. أخرجي الدجاج من المقلاه وضعيه في طبق. يُضاف البصل والفلفل الأخضر والفلفل الأحمر في المقلاه. قلبه حتى يصبح الفلفل طريًا ومقرمشًا. أضف الدجاج مره أخرى إلى المقلاه. يُضاف الفلفل الأسود وصلصة الصويا الحلوه والسكر ومرق الدجاج إلى المقلاه. يقلب المزيج لتغليف الدجاج بالصلصة.
إذا كانت الصلصة سميكة جدًا حسب رغبتك ، يمكنك إضافة ملعقتين كبيرتين من الماء لتخفيفها.
تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. أبعدي المقلاه عن الحراره وأطفئي الموقد.
قدمها مع الأرز.







TERANG BULAN MINI SURABAYA
TERANG BULAN MINI SURABAYA
TERANG BULAN MINI SURABAYA
SURABAYA
LUMPIA
GRATIS?
COKLAT
PISANG
KEJU
NANAS
MESES
PANDAN
Rasa :
Coklat
Pisang
Keju
Nanas